

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Anna Vincová</b>
<b>Studijní program:</b>	Technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Martina Polášková, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2021/2022

### Název diplomové práce:

Vliv dvoustupňového přidávání vody na viskoelastické a tribologické vlastnosti taveného sýra

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>A - výborně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Anny Vincové se věnuje vlivu dvoustupňového přidávání vody na viskoelastické a tribologické vlastnosti taveného sýra. Jedná se o aktuální a zajímavé téma, které v literatuře doposud není dostatečně zpracováno.

Teoretická část diplomové práce představuje velmi podrobnou a vyčerpávající rešerši na zadané téma. Text je psán srozumitelně, bez gramatických, pravopisných, či stylistických chyb. Jedinou připomínku mám k citování legislativních předpisů, kdy se standardně cituje původní znění vyhlášky s dovětkem „ve znění pozdějších předpisů“ nebo „v platném znění“, nikoli jen nejnovější novela příslušné vyhlášky.

Cíle diplomové práce jsou jasně a srozumitelně definovány. Metodická část je sepsána přehledně. Výsledky jsou zpracovány přehledně formou tabulek a grafů a jsou komentovány velmi podrobně. Nechybí bohatá diskuze výsledků, zahrnující srovnání se zahraničními studii publikovanými v časopisech s impakt faktorem. Závěr práce přehledně a výstižně shrnuje dosažené výsledky, jasně definuje přínos práce a nastiňuje její možné pokračování. Seznam literatury zahrnuje velmi kvalitní literaturu, složenou převážně z cizojazyčných článků a knih z databáze WoS apod.

Závěrem konstatuji, že předložená diplomová práce Bc. Anny Vincové je velmi zdařilá a nemám k ní žádné výhrady. Proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A – výborně.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Na str. 22 uvádíte, že optimální pH tavených sýrů je 5,6–5,8. Jaké vlastnosti mají tavené sýry, je-li jejich pH nižší/vyšší než je toto optimum?
2. Je legislativně povoleno pro výrobu tavených sýrů používat rostlinné tuky či bílkoviny?
3. Na str. 25 píšete o kontinuální výrobě tavených sýrů pomocí UHT jednotky. Je možné vyrobit sterilovaný tavený sýr i jiným způsobem?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce