

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Šenk Radoslav  
**Studijní program:** N0721A210004 / Technologie potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Lazárková Zuzana, Ing. Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.  
**Akademický rok:** 2022/2023

**Název diplomové práce:**

Možnosti maskování vařivé příchutě ve sterilovaných tavených sýrech

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

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Radoslava Šenka se zabývá možnostmi maskování vařivé příchutě, která vzniká při sterilizačním procesu tavených sýrů. Zkoumané téma je velmi zajímavé a souvisí s procesem výroby tavených sýrů a podobných produktů a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

Teoretická část byla zaměřena na charakteristiku surovin pro výrobu tavených sýrů a technologii výroby tavených sýrů. Dále se celá kapitola zabývala sterilizačním záhřevem a vlivem sterilizačního záhřevu na kvalitu tavených sýrů. Text je citován 59 kvalitními vědeckými literárními zdroji, převážně anglickými. Teoretická část je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlepech či formulacích.

V praktické části práce byla vyrobena řada modelových vzorků sterilovaných tavených sýrů ochucených rajčatovým i chřestovým práškem. Metodika diplomové práce zahrnovala mikrobiologickou analýzu, fyzikálně-chemickou analýzu (stanovení obsahu sušiny, pH, amoniaku, tiobarbiturového čísla), stanovení aktivity vody, instrumentální stanovení barvy, texturní analýzu, stanovení viskoelastických vlastností a senzorickou analýzu. Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v grafech a tabulkách. Výsledky jsou správně interpretovány a podrobně diskutovány. Bohužel, v práci postrádám jakékoliv statistické zpracování získaných dat. Z textu diplomové práce je zřejmé, že student přistupoval k řešení své práce odpovědně.

Výše uvedený nedostatek však významně nesnižuje úroveň textu. Diplomová práce bezesporu splňuje požadavky kladené na kvalifikační práce.

Diplomovou práci Bc. Radoslava Šenka doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Byla provedena reologická měření v oblasti lineární viskoelastivity? Pokud ano, uveďte použitou amplitudu smykového napětí. Při jakém frekvenčním rozsahu byla provedena analýza?
2. Proč byly vybrány konkrétní příchutě tavených sýrů?
3. Uveďte důvody výběru skladovacích teplot vzorků.

V e Zlíně dne 26.5.2023

Podpis oponenta diplomové práce