

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Neuwirth Vojtěch
Studijní program: N0721A210004 / Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Lapčíková Barbora, doc. Mgr. Ph.D.
Oponent diplomové práce: Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název diplomové práce:

Vliv zpracování a složení náplně čokoládových pralinek na jejich výslednou kvalitu.

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	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Vojtěcha Neuwirtha se zabývá optimalizací přípravy čokoládových bonbonů prostřednictvím studia ganache, konkrétně emulze oleje ve vodě, která se skládá zejména z čokolády a malinového pyré. Zkoumané téma je velmi zajímavé a souvisí s procesem výroby čokoládových výrobků a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

V teoretické části práce je popsána technologie výroby čokoládových pralinek a jsou prezentovány nové trendy ve výrobě čokolády a čokoládových produktů. Celé kapitoly jsou pak věnovány faktorům ovlivňujícím kvalitu pralinek a charakterizaci náplní jako emulzních systémů. Text je citován 70 vysoce 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. Metodika diplomové práce zahrnovala fyzikálně-chemickou analýzu (pH, obsah vody), stanovení aktivity vody, reologickou analýzu, texturní analýzu, diferenční skenovací kalorimetrii, stabilitu emulze, mikroskopii a senzorickou analýzu. Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v grafech a tabulkách. Výsledky jsou správně interpretovány a podrobně diskutovány.

Z textu diplomové práce je zřejmé, že student přistupoval k řešení své práce odpovědně.

Diplomová práce bezesporu splňuje požadavky kladené na kvalifikační práci.

Diplomovou práci Bc. Vojtěcha Neuwirtha doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Který z Vámi vyrobených vzorků byste doporučil pro komerční výrobu a proč?
2. Uveďte orientační cenovou kalkulaci Vámi vyrobených vzorků.

V e Zlíně dne **26.5.2023**

Podpis oponenta diplomové práce