

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Sklenaříková Anna  
**Studijní program:** N0721A210004 / Technologie potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** doc. Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2023/2024

**Název diplomové práce:**

Vliv skladování na jakost sterilovaných tavených sýrů s příchutí

**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. Anny Sklenaříkové se zabývá hodnocením jakosti ochucených sterilovaných tavených sýrů v průběhu 12 měsíčního skladování při čtyřech teplotách (6 °C, 22 °C a 40 °C).

Zkoumané téma souvisí s procesem výroby tavených sýrů nebo jim podobných produktů a lze ho považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

Teoretická část byla zaměřena na popis surovin pro výrobu tavených sýrů a technologii výroby tavených sýrů. Dále se celá kapitola zabývala sterilizačním záhřevem, vlivem sterilizačního záhřevu a podmínkami skladování na vybrané složky tavených sýrů. Text je citován 87 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 fyzikálně-chemickou analýzu (stanovení obsahu sušiny, pH, amoniaku, tiobarbiturového čísla), stanovení aktivity vody, instrumentální stanovení barvy, texturní analýzu, stanovení viskoelastických vlastností. Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v tabulkách, jsou správně interpretovány a podrobně diskutovány. V práci ale postrádám jakékoliv statistické zpracování získaných dat. Z textu diplomové práce je však zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce odpovědně. Výše uvedený nedostatek významně nesnižuje úroveň textu. Diplomová práce bezesporu splňuje požadavky kladené na kvalifikační práce, proto diplomovou práci Bc. Anny Sklenaříkové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Na straně 35 uvádíte: „Jednotlivé analýzy byly u nesterilovaných vzorků provedeny 1. den po výrobě a po 3 měsících od výroby. Nesterilované vzorky již dále skladovány nebyly, protože nebyla zaručena jejich zdravotní nezávadnost. U sterilovaných vzorků byly analýzy provedeny 1. den po výrobě, dále po 3, 6, 9 a 12 měsících od výroby“. Bohužel, nejsou prezentovány výsledky provedených analýz 1. den po výrobě. Můžete tuto nesrovnalost objasnit?
2. Z jakého důvodu bylo použito pro výrobu vzorku čerstvé máslo?
3. Uvádíte, že vzorky byly podrobeny sterilaci v autoklávu při teplotě 120 °C po dobu 15 min (120/15) a při teplotě 125 °C po dobu 5 minut (125/5). Můžete uvést hodnoty parametru F<sub>0</sub>, pro použité sterilizační režimy?
4. Proč nebyla provedena senzorká analýza?
5. Který z Vámi vyrobených vzorků byste doporučila pro komerční výrobu a proč?

V e Zlíně dne **24.05.2024**

Podpis oponenta diplomové práce