

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Lukeščíková Irena
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Gál Robert, Ing. Ph.D.
Oponent diplomové práce: Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název diplomové práce:

Vliv přídavku oleogelů na technologické vlastnosti masových pomazánek

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 a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace a diskuze výsledků	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce se zabývá aktuálním tématem reformulace masných výrobků s cílem zlepšit jejich nutriční profil. Autorka se zaměřila na využití oleogelů jako alternativy k živočišným tukům ve játrových paštikách. V práci byly připraveny tři typy oleogelů na bázi řepkového oleje, včelího vosku a glycerol mono stearátu. Byly vyrobeny vzorky paštik s různým podílem náhrady tuku a následně hodnoceny jejich fyzikálně-chemické, reologické a senzorické vlastnosti.

Práce je velmi dobře strukturovaná, logicky členěná a přehledná. Teoretická část je rozsáhlá, podrobně zpracovaná a opírá se o aktuální odbornou literaturu. Praktická část je metodicky precizní, s jasně definovanými cíli a postupy. Výsledky jsou prezentovány přehledně, doplněny grafy a tabulkami, a jsou podrobně diskutovány ve vztahu k literatuře. Práce přináší cenné poznatky v oblasti aplikace oleogelů v masném průmyslu. Výsledky ukazují, že oleogely mohou být vhodnou alternativou živočišných tuků bez výrazného negativního dopadu na senzorické vlastnosti výrobků. Text je psán odborným jazykem, stylisticky i gramaticky na velmi dobré úrovni. Citace a seznam literatury jsou zpracovány korektně. Grafická úprava práce je přehledná a profesionální. V práci by bylo vhodné více zdůraznit možné limity použití oleogelů v širším kontextu potravinářské výroby (např. ekonomické, technologické, legislativní).

Diplomová práce je na velmi vysoké odborné i formální úrovni. Autorka prokázala schopnost samostatné vědecké práce, orientaci v problematice a schopnost kritického myšlení. Diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jaké jsou hlavní výhody použití oleogelů oproti tradičním živočišným tukům?
2. Proč byl zvolen právě řepkový olej jako základní složka oleogelu?
3. Jak byste upravila metodiku, pokud byste měla práci zopakovat nebo rozšířit?

Ve Zlíně dne 26. května 2025

Podpis oponenta diplomové práce