

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Řehánková Natálie
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Lazárková Zuzana, doc. Ing. Ph.D.
Oponent diplomové práce: Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název diplomové práce:
Možnosti výroby ochucených tavených mléčných výrobků

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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Téma diplomové práce je velmi aktuální a reflektuje rostoucí zájem o inovace v oblasti mléčných výrobků. Zaměření na využití ananasového pyré jako ochucující složky v tavených mléčných výrobcích je nápadité a má potenciál pro aplikaci v praxi.

Teoretická část práce je obsáhlá, dobře strukturovaná a pokrývá veškeré důležité aspekty problematiky tavených sýrů až po tavených mléčných výrobcích (od historie, přes suroviny a technologii výroby, až po faktory ovlivňující texturu). Praktická část je metodicky dobře promyšlená a experiment byl proveden s přehledně definovanými proměnnými (dvě hladiny sušiny, pět úrovní přídavku pyré). Použité metody (fyzikálně-chemické, reologické, texturní a senzorické analýzy) jsou relevantní a odpovídají cílům práce.

Výsledky jsou dobře graficky i tabulkově zpracovány, místy by však ocenil detailnější komentář k významnosti rozdílů mezi vzorky. Popis senzorického panelu by mohl být podrobnější. V práci se vyskytují drobné typografické chyby a drobné formální nedostatky. Konfidenční charakter receptury mírně omezuje možnost reprodukovatelnosti práce.

Diplomová práce Bc. Veroniky Řehánkové představuje kvalitní a samostatně zpracované odborné dílo, které dokládá schopnost autorky samostatně řešit zadaný úkol, pracovat s literaturou a interpretovat výsledky. Diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jaké jsou nejčastější vady tavených výrobků a jak lze těmto vadám technologicky předcházet?
2. Proč jste zvolila právě ananasové pyré jako ochucující složku? Zvažovala jste i jiné ovoce?
3. Může mít přídavek ovocné složky vliv na trvanlivost produktu? Pokud ano, jak?
4. Co byste v budoucím výzkumu upravila nebo doplnila, pokud byste pokračovala ve vývoji ochucených tavených mléčných produktů?

V dne 26. května 2025

Podpis oponenta diplomové práce