

Posudek oponenta diplomové práce

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

Název diplomové práce:

Jogurtové nápoje ochucené kombuchou z řeckého horského čaje

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Patrika Mináře se zabývá velmi zajímavým produktem, a to jogurtovým nápojem s přídavkem kombuchy z horského čaje. V teoretické části práce student charakterizuje mléko, jogurtové nápoje, horský čaj a kombuchu. Názvy některých kapitol mohly být více vypovídající, v textu mi chybí např. legislativní požadavky či spotřeba daných potravin. V celé práci se vyskytují určité typografické nedostatky (záměna pomlčky, spojovníku a mínus) a chybí odkazy na obrázky a tabulky. Cíl práce mohl být definován výstižněji. V metodice chybí v kapitolách 6.4 a 6.5 podmínky měření. Student uvádí, že byly v rámci senzorické analýzy hodnoceny i cizí chutě, ovšem v dotazníku (viz příloha) tento parametr chybí. V kapitole výsledky a diskuze mi chybí vysvětlení pozorovaných trendů (proč některé parametry rostou/klesají). V rámci diskuze student sice uvádí výsledky podobných prací, ale nedává je do souvislostí s vlastními výsledky. Nicméně veškeré výsledky jsou přehledně prezentovány formou tabulek a grafů. Občas je obtížnější se v nich orientovat z důvodu poměrně složitého kódování vzorků. Závěr stručně a výstižně shrnuje získané poznatky. Použité zdroje jsou kvalitní. Výše uvedené výtky nesnižují zásadním způsobem úroveň diplomové práce a lze konstatovat, že práce splňuje požadavky kladené na kvalifikační práce.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V kapitole 4.1 pospisujete vlastnosti kombuchy. Má kombucha i postbiotické účinky?
2. Proč jste do surovinové skladby zařadil i karboxymethylcelulózu?
3. Napadá Vás, jak jinak (kromě kombuchy) by bylo možno jogurtové nápoje fortifikovat, aby byl produkt zajímavý pro spotřebitele?

Ve Zlíně dne 17. května 2025

Podpis oponenta diplomové práce