

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Janíčková Žaneta
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název diplomové práce:

Vliv přídavku polysacharidu a proteinu na vybrané vlastnosti tavených sýrových omáček

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost 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 získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Žanety Janíčkové se zaměřuje na vybrané vlivy proteinů a polysacharidů působící na tavené sýrové omáčky, což je velmi aktuální a prozatím v literatuře nepříliš popsané téma. V práci oceňuji používanou literaturu, která je tvořena především články z impaktovaných časopisů. Celkově studentka použila 103 citačních zdrojů.

Teoretická část je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Vyskytují se zde nedostatky formulačního charakteru (není shoda podmětu s přísudkem, nebo ve větě chybí podmět, sloveso či předmět). Dále se objevil překlep související i s citovanými literárními zdroji. Kdy na str. 34 studentka uvádí zdroj Černíková et al. (78) a na následující straně pod stejným číslem (78) je uveden jiný autor (Kapoor a Metzger), který je v seznamu literatury označen číslem 25. Navíc se zde studentka dopustila nepřesnosti, neboť v uvedené práci není zvyšování tuhosti s prodlužující se dobou výdrže absolutní. Cíle práce jsou formulovány jasně. V praktické části není v metodice uvedena celková koncentrace použitých tavicích solí (je uveden pouze jejich poměr). Naproti tomu je zde uvedeno statistické hodnocení dat, které podle předložené práce, bylo aplikováno pouze na výsledky sušiny. U ostatních zkoumaných parametrů se o statisticky významném či nevýznamném rozdílu studentka nezmiňuje. Ve sloupcových grafech nejsou uvedeny chybové úsečky. Výsledky jsou prezentovány formou grafů a tabulek, doprovázeny vyhodnocením a diskuzí, která se týká tavených sýrů, nikoli omáček, což je vzhledem k minimu publikací v této oblasti akceptovatelné. V závěru práce jsou shrnuty výsledky a uvedeny možnosti dalšího rozvoje této oblasti.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V tabulce 3 a 4 uvádíte hodnoty G' , G'' a $\tan \delta$. U některých vzorků například $G_{0,5\%_X1,0\%}$ a $G_{1,0\%_X0,5\%}$ dosahuje směrodatná odchylka téměř 50 % nebo je dokonce vyšší než 50 %. Mohla byste tuto skutečnost okomentovat?
2. V metodice jsem nenašla, kolikrát byla prováděna měření například textury nebo viskoelastických vlastností. Mohla byste to prosím uvést?
3. Čím si vysvětlujete, že globin, respektive jeho rostoucí koncentrace neovlivňovala výrazně viskoelastické vlastnosti modelových vzorků tavených sýrových omáček?

V Zlíně dne **24.05.2019**

Podpis oponenta diplomové práce