

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Barbora Kozubíková
Studijní program: 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: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:
Reologické vlastnosti tavených sýrů v průběhu chlazení

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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Barbory Kozubíkové se zabývá vlivem chlazení a skladování na reologické vlastnosti tavených sýrů s různým obsah sušiny a tuku v sušině.

Kvalifikační práce je po formální stránce zpracována na velmi dobré úrovni, v textu se nevyskytují chyby ani překlepy. Teoretická část představuje kvalitně sepsanou rešerši a splňuje zadání práce. K této části mám jedinou připomínku: na str. 12 studentka uvádí neaktuální definici taveného sýra dle vyhlášky 397/2016 Sb., která byla novelizována ke dni 1. 1. 2020.

Výsledky jsou prezentovány formou přehledných tabulek a grafů. Získané výsledky jsou dostatečně diskutovány s odbornou literaturou. Diplomová práce byla citována 64 kvalitními literárními zdroji, z nichž více než polovinu představují odborné články z impaktovaných časopisů.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Uveďte prosím definici taveného sýra dle aktuálně platného znění vyhlášky 397/2016 Sb.
2. Jaká je nejaktuálnější spotřeba tavených sýrů v ČR na osobu a rok dle Českého statistického úřadu?
3. V zadání diplomové práce uvádíte jako bod 2 „Vyrobené vzorky chlaďte za řízených podmínek“. Můžete specifikovat, jaké to byly podmínky? Jakou rychlostí probíhalo chlazení z 80 na 8 °C? Byla tato rychlost konstantní?
4. V závěru postrádám doporučení pro průběh chlazení tavených sýrů. Byl Vámi navržený průběh chlazení optimální?

Ve Vsetíně dne **21. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce