

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Zderčíková Romana, Bc.
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: RNDr. Marta Sližová, CSc.
Akademický rok: 2016/2017

Název diplomové práce:
Vliv zrání na mechanické vlastnosti sýrů eidamského typu

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
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
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Obsahem diplomové práce je studium změn texturních a mechanických vlastností v průběhu zrání u modelových vzorků dvou tučností sýrů eidamského typu vlastní výroby.

Časově náročné experimenty prováděla studentka s velkou zaujatostí, její pečlivý přístup a nasazení jak při měření, tak při zpracování dat si zaslouží ocenění. Prokázala schopnost řešit praktické problémy při provádění experimentů a na druhé straně využít poznatky získané z různých literárních zdrojů při hodnocení výsledků.

Práce je uspořádána logicky, má velmi dobrou úroveň po formální i jazykové stránce. Diplomová práce není plagiát s podobností 0%.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V praktické části uvádíte teplotu zrání vzorků sýrů 12°C. Proč byla zvolena právě tato teplota?

V e Zlíně dne 17. 5. 2017

Podpis vedoucího diplomové práce