

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Kůrová Vendula
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název diplomové práce:

Využití sušených směsí při výrobě tavených produktů na bázi mléčných složek

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 | A - výborně |

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Venduly Kůrové je zpracována na velmi vysoké úrovni z hlediska odborného i formálního. Teoretická část práce je psaná téměř bez překlepů, v praktické části se drobné formulační nedostatky občas vyskytují, celkově to však kvalitu práce nijak nesnižuje. Teoretická část je rozdělena na kapitoly týkající se procesů sušení v mlékárenství a popisu vybraných suchých mléčných směsí. Druhá kapitola teoretické části je věnována taveným sýrům a jejich analogům. Praktická část je napsána srozumitelně. V metodické části na str. 42 a 43 hovoříte o receptuře 4, která však v tabulce 1 zaznamenána není. Popis receptury je z textu sice patrný, ale pro přehlednost by bylo vhodné uvést všechny suroviny této receptury v tabulce, obdobně jako je tomu u receptur 1-3. Ve výsledkové části studentka přehledně prezentuje získané výsledky v podobě fotografií vyrobených produktů, grafů a tabulek. U popisu tabulek uvádějících hodnoty pH a obsahu sušiny není uvedeno jakým způsobem jsou odnoty uváděny (průměr ± směrodatná odchylka). Diskuze je vedena relevantním způsobem. Závěr práce je srozumitelný s návrhem dalšího směřování pro vysvětlení některých trendů popisovaných ve výsledkové a diskuzní části diplomové práce.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V metodické části na str. 40 popisujete výrobu modelových vzorků. Skutečně byla směs tavena po dobu 15 minut při $90 \pm 2^\circ\text{C}$? Nejednalo se o celkovou dobu výroby na požadovanou teplotu?
2. V teoretické části hovoříte o přídavku kyseliny při výrobě analogů vyráběných ze sladkého kazeinu a jejich pH, které se pohybuje v hodnotách 7-9 (str. 35). Hodnoty pH pro vaších vzorků se pohybovaly v hodnotách cca 5,7-5,9. Věděla byste čím, je to způsobeno?

V Zlíně dne 22.05.2019

Podpis oponenta diplomové práce