

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Šimon Borek</b>
<b>Studijní program:</b>	N0721A210004 Technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	-
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Vendula Kůrová
<b>Akademický rok:</b>	2021/2022

### Název diplomové práce:

Hydrokoloidy a jejich vliv na vlastnosti smetanových krémů

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>C - dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>C - dobře</b>

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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Předkládaná diplomová práce Bc. Šimona Borka se zaměřuje na problematiku vlivu přídavku hydrokoloidů (konkrétně dvou typů komerčně dostupných furcellaranů) na konzistenci smetanových krémů. Téma hodnotím jako přínosné vzhledem k nedostatku informací o této problematice v odborné literatuře.

Teoretická část shrnuje poznatky a dává přehled a zkoumané problematice, jednotlivé kapitoly by však na sebe mohly lépe navazovat. V průběhu textu se také vyskytují formulační nedostatky či překlepy, v některých částech textu student nadbytečně cituje nevhodné či nadbytečné zdroje (např. kapitola 2.1 Přídavné látky v potravinách, kde student čerpá rozdělení těchto látek do funkčních tříd z NEPR 1333/2008, není tedy nutné uvádět 4 další zdroje).

V praktické části práce postrádám surovinovou skladbu produktů. V části Metodika pak student popisuje veličinu  $\tan \delta$ , kterou však nevyužil k popisu daných vzorků. Výsledky práce jsou zpracovány přehledně formou tabulek a grafů, u grafů na Obrázku 28 však chybí popisky osy x. Data základní chemické analýzy jsou statisticky hodnocena, u reologických a texturních vlastností vzorků statistické vyhodnocení postrádám. Diskuze získaných výsledků by mohla být zpracována za využití většího množství publikací.

Přes výše uvedené připomínky odpovídá předložená diplomová práce požadavkům a splňuje stanovené cíle, proto ji doporučuji k obhajobě.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. V práci uvádíte použití dvou typů furcellaranů, které se liší v síle vytvářeného gelu. Můžete blíže specifikovat jejich rozdílné vlastnosti?
2. Při hodnocení texturního profilu vyráběných vzorků opakovaně hodnotíte „měkkost“ produktu. Můžete tento pojem objasnit?

Ve Zlíně dne **17. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce