

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Kristýna Šantová
Studijní program:	N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název diplomové práce:

Vybrané vlastnosti tavených sýrů s přidavkem draselných tavicích solí

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce **Bc. Kristýny Šantové** se zabývá vlivem koncentrace a typem tavicích solí na funkční vlastnosti tavených sýrových omáček a plně se shoduje se zadáním. Po formální stránce je práce velmi dobře napsána až na několik málo překlepů, např. str. 87, by měl být uveden chemický vzorec $K_5P_3O_{10}$ s malými indexy. V teoretické části je uvedena zcela vyčerpávajícím způsobem problematika výroby tavených sýrů. Literatura je perfektně citovaná a zahrnuje celkem 138 aktuálních citací. V kapitole výsledky a diskuze jsou uvedena naměřená data ve formě tabulek a grafů. Byly nalezeny mírné nedostatky: např. str. 76 tabulka č. 4 obsahuje opakující se hodnoty SD (0,001), které není třeba uvádět. V kapitole zabývající se reologií je vhodné použít pro lepší přehlednost tříosý kombinovaný graf na místo velkého množství jednotlivých grafů elastického a ztrátového modulu (Obr. 25-72). Dále na str. 139 – správné tvrzení je, že mezi použitím Na^+ a K^+ solemi nejsou statisticky významné rozdíly. U sensorické analýzy by bylo vhodné aplikovat grafické zpracování preferencí jednotlivých hodnotitelů. Diplomová práce obsahuje velké množství výborně zpracovaných výsledků, u kterých však doporučuji statistické vyhodnocení, např. metodou ANOVA. Proto doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou „A“ **výborně**.

Otázky oponenta diplomové práce:

Jak se mění parametry barevnosti s použitými typy tavicích solí? Domníváte se, že by bylo možné aplikovat některou statistickou metodu?

Můžete dát do souvislosti výsledky tvrdosti a obsahu mrznoucí volné a vázané vody pro jednotlivé koncentrace a typy tavicích solí?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce