

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Pavla Šubertová
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: ÚTP
Vedoucí diplomové práce: Ing. Martina Polášková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název diplomové práce:

Vliv přídavků kappa-karagenanu a draselných tavicích solí na vybrané vlastnosti tavených sýrů

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Pavly Šubertové se zabývá vlivem přídavku kappa-karagenanu ve 4 koncentracích na vlastnosti tavených sýrů, které byly vyrobeny za použití 3 různých draselných tavicích solí. Teoretická část je poměrně dlouhá a některé pasáže jsou dle mého názoru zbytečně podrobné a nevztahují se úplně k tématu práce. Obecně bych v celém textu vytkla zejména množství formulací, které vychází pravděpodobně z chybného překladu z angličtiny (např. nízký a vysoký metoxylový pektin v Tab. 6, kmínová guma na str. 36, pevné kadeře karagenanu na str. 38, vynucené přetvoření na str. 55, lisování na str. 70, atd). V textu teoretické části chybí odkazy na obrázky a tabulky. Na str. 29 studentka uvádí již neplatné směrnice 95/2/ES a 2003/114/ES.

Cíl diplomové práce je jasně formulován. Metodika popisuje jak použité vzorky tak i metody. Charakteristika použitých metod je zbytečně dlouhá/podrobná, mnohdy se vůbec nevztahuje k metodám použitým v práci (např. mikrovlnné, infračervené či halogenové sušení). V kapitole 6.6 a 6.8 úplně chybí parametry analýzy textury a barvy. Na str. 62 nesouhlasím s tvrzením, že byly pro všechny organoleptické parametry využity hédonické stupnice. Z komentáře výsledků v kapitole 7.7 a z dotazníku v příloze P I je patrné, že stupnice pro tuhost, roztíratelnost, hořkost a cizí pachy a pachutě byla intenzitní.

Výsledky jsou vhodně prezentovány formou tabulek a grafů. Není mi úplně jasná prezentace výsledků stanovení pH, kde jsou uvedeny pouze 3 hodnoty pro 3 tavicí soli a podobně i stanovení sušiny, kde je dokonce prezentována jen jedna hodnota. V případě, že studentka neuvádí všechny výsledky v tabulce/grafu, očekávala bych alespoň interval. V tabulce 9 jsou uvedeny výsledky komplexního modulu pružnosti a tangens fázového posunu, nicméně jakýkoli komentář k hodnotám G^* chybí. Obecně jsou komentáře výsledků spíše jednoduché, zaměřují se na popisy nejvyšších a nejnižších hodnot (které jsou navíc v případě G' a G'' ne úplně šťastné) a ve většině případů chybí charakteristika nějakého trendu či komplexnější pohled. Diskuze se většinou omezuje na obecnější rovinu, mohla být určitě obsáhlejší. Závěr diplomové práce je poměrně rozsáhlý a do velké míry opakuje dosažené výsledky. V závěru postrádám shrnutí vlivu použité draselné soli na sledované vlastnosti tavených sýrů, což byl i jeden z cílů práce a vyplývá i z názvu práce. Seznam literatury obsahuje 93 zdrojů, z nichž naprostou většinu představují články z databází, což velmi oceňuji. Práci i přes uvedené výtky doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm D - uspokojivě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Uveďte číslo platného Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) týkajícího se potravinářských přídatných látek.
2. Z jakého důvodu byly některé analýzy provedeny po 7 dnech od výroby (např. senzorické hodnocení) a jiné po 14 dnech (např. pH, textura)?
3. Jaký závěr můžete vyvodit z vypočítaných hodnot G^* ?
4. Jak byste shrnula vliv jednotlivých draselných TS na vámi sledované vlastnosti tavených sýrů?

V e Zlíně dne **25. 5. 2023**

Podpis oponenta diplomové práce