

Posudek oponenta diplomové práce

| | |
|---|-------------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Čalová Alice |
| Studijní program: | N0721A210004 / Technologie potravin |
| Studijní obor: | Technologie potravin |
| Zaměření (pokud se obor dále dělí): | |
| Ústav: | Technologie potravin |
| Vedoucí diplomové práce: | Ing. Robert Gál, Ph.D. |
| Oponent diplomové práce: | MVDr. Ladislav Šiška |
| Akademický rok: | 2023/2024 |

Název diplomové práce:

Vliv přidavku vybraných hydrokoloidů na technologické vlastnosti masových pomazánek

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Zkoumané téma diplomové práce Bc. Alice Čalové lze považovat za zajímavé a cenné s ohledem na parametry technologického procesu výroby masových pomazánek. K jejímu vypracování studentka využila množství literárních zdrojů. Forma diplomové práce je přehledná, jednotlivé kapitoly na sebe logicky navazují a dávají přehled o zkoumané problematice. Práce je napsána s minoritním nedostatkem v gramatice, překlapech apod. Pouze na několika místech v diplomové práci je poněkud nejasná formulace. Výsledky jsou prezentovány přehledně v grafech, tabulkách. Zdařilá je fotodokumentace procesu výroby masových pomazánek, které byly předmětem diplomové práce. Výsledky jsou diskutovány a interpretovány akceptovatelným způsobem a shrnují praktickou část diplomové práce. Diplomová práce odpovídá požadavkům stanoveným na tento typ závěrečných prací a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) na straně 16 zmiňujete aktuálnost poptávky po potravinách s nízkým, nebo sníženým obsahem tuku. Můžete upřesnit, zda existují v ČR veřejnosti i výrobcům dostupné databáze potravin poskytující informace tohoto typu, zda tyto databáze zahrnují také pomazánky, paštiky obdobného charakteru jako byly předmětem vaší diplomové práce a zda v tomto ohledu vnímáte příležitost k dalšímu rozvíjení zjištění učiněných v rámci vaší diplomové práce.
- 2) na straně 19 popisujete problematiku a zdravotní rizika týkající se použití dusitanů jako složky E250 a požadavky na snižování jejich obsahu v potravinách. Můžete doplnit, zda existují na úrovni právních předpisů ČR a EU, resp. EFSA požadavky, definující právně závaznou formou akceptovatelné množství a případně jaký je aktuálně trend těchto požadavků.
- 3) na straně 24 popisujete poněkud nejasně požadavky Vyhlášky 69/2016 Sb. v platném znění, týkající různých variant tepelného opracování a na to navazující kategorizace masných výrobků. Můžete doplnit, významné charakteristiky procesu a na základě nich upřesnění, ve smyslu definic zmíněné vyhlášky, zařazení vyrobených masových pomazánek, které byly předmětem diplomové práce?
- 4) na straně 51 popisujete nárůst tvrdosti výrobků s hydrokoloidy. Můžete doplnit důvod, hypotézu mechanismu, proč se tak děje a jako roli v tom hrají použité hydrokoloidy?

V Zlíně dne **29.05.2024**

Podpis oponenta diplomové práce