

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Markéta Havranová
Studijní program: N 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie a mikrobiologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2011/2012

Název diplomové práce:

Studium texturních vlastností blokových tavených sýrů s různými typy hydrokoloidů

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená práce Bc. Markéty Havranové zpracovává problematiku výroby blokových tavených sýrů s použitím různých typů hydrokoloidů a jejich vliv na texturní vlastnosti výrobků. Diplomová práce je v rozsahu 96 stran a čerpá z 45 literárních zdrojů.

V teoretické části jsou charakterizovány tavené sýry a jejich postup výroby. Dále se práce podrobně zaměřuje na faktory ovlivňující texturní vlastnosti tavených sýrů, přičemž podstatná část rešerže je věnována jednotlivým typům hydrokoloidů, jejich vlastnostem a využití v potravinářském průmyslu. Teoretická část je zpracována věcně, přehledně s logickou návazností.

Praktická část je věnována popisu velkého množství dat, které studentka Bc. Markéta Havranová získala z jednotlivých měření a stanovení. Zjištěné výsledky jsou názorně zobrazeny v řadě přehledných grafů. Velmi kladně hodnotím diskuzi k výsledkům a práci s literaturou, kde byly z převážné většiny využity odkazy na publikace v zahraničních časopisech.

Závěrem lze říci, že předložená práce byla vypracována podle stanovených zásad a byly naplněny zadané cíle. Po zodpovězení následujících otázek doporučuji hodnotit diplomovou práci stupněm B - velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

V rámci experimentů jste použila různé sondy pro měření tvrdosti. Která z Vámi použitých sond je dle Vašeho názoru vhodnější pro měření parametrů v blokových tavených sýrech a z jakého důvodu?

Kde byste hledala uplatnění vlastností blokových tavených sýrů v potravinářském průmyslu?

V Zlíně dne 22. května 2012

podpis oponenta diplomové práce