

## Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Liběna Štáhllová  
Studijní program: N 2901 Chemi 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: Ing. Markéta Šíplová, Ph.D.  
Oponent diplomové práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.  
Akademický rok: 2011/2012

### Název diplomové práce:

Analýza textury a senzorické hodnocení jogurtů v závislosti na době skladování

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>C - dobře</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</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>A - výborně</b>

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

**C - dobře**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Předložená práce Bc. Liběny Štáhlové zpracovává problematiku výroby jogurtů s přidavkem konkrétního stabilizátoru (iota-karagenanu) a jeho vliv na texturní vlastnosti výsledného produktu. Diplomová práce obsahuje 69 stran včetně příloh a čerpá ze 73 literárních zdrojů.

Teoretická část se zabývá technologickými postupy při výrobě jogurtů, dále se zaměřuje na tvorbu textury jogurtů, vlastní analýzu texturních parametrů různými metodami. Poslední kapitola se soustřeďuje na senzorické metody využitelné pro hodnocení změny texturních vlastností. Rešeršní část práce je zpracována přehledně s logickou návazností. Přesto bych v práci uvítala hlubší zpracování problematiky přidavku hydrokoloidů, přehled využívaných stabilizátorů, popřípadě jejich obecnou charakteristiku. Navíc se v teoretické práci vyskytuje řada nevhodných či nesprávných formulací.

Samotné zpracování výsledků praktické části je ztvárněno v přehledných tabulkách a grafických vyjádření. Kladně dále hodnotím také využití statistické analýzy k diskuzi výsledků. Bylo by ovšem vhodné použít statistické metody popsat v samotné metodice. Dále v práci chybí základní chemická analýza vzorků (stanovení obsahu sušiny, pH aj.), která by částečně mohla vysvětlit příčiny zjištěných výsledků.

Velmi kladně hodnotím práci se zahraniční literaturou, kde drtivá většina zdrojů pochází z časopisů s impact faktorem. Na druhou stranu tento potenciál nebyl zcela využit pro podrobnější zpracování problematiky.

Závěrem lze říci, že předložená diplomová práce byla vypracována podle stanovených zásad a byly naplněny zadané cíle. Po zodpovězení následujících otázek doporučuji diplomovou práci studentky Bc. Liběny Štáhlové hodnotit stupněm C - dobře.

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

Na str. 17 nesprávně tvrdíte, že UHT záhřev spadá do tepelného ošetření typu pasterace. Jaký typ tepelného ošetření se v praxi používá pro výrobu jogurtů a z jakého důvodu?

Dokázala byste vysvětlit z jakého důvodu homogenizace mléka zlepší konzistenci jogurtu?

V metodice práce uvádíte, že pro výrobu jogurtů bylo použito sušené polotučné mléko o tučnosti 1,5 % v sušině. Jaké parametry dle legislativy ČR musí sušené částečně odtučněné mléko splňovat?

Dokázala byste vysvětlit pravděpodobné příčiny nižší tuhosti vzorků s přidavkem iota-karagenanu ve srovnání s kontrolním vzorkem?

V Zlíně dne 22. května 2012

podpis oponenta diplomové práce