

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Vendula Sedlačíková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Richardos Nikolaos Salek
Akademický rok:	2014/2015

Název diplomové práce:

Vliv pH a délky řetězce fosforečnanových tavicích solí na dispergaci kaseinového komplexu v modelovém systému

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	B - velmi 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:

V této diplomové práci byl vyhodnocen vliv fosforečnanových solí s různou délkou řetězce na disperzi kaseinového komplexu ve zjednodušeném mléčném systému s různým pH. Sekundárním cílem bylo zkoumání vlivu binárních směsí solí (fosforečnanů a citrátových solí) za stejně definovaných podmínek. Teoretická část práce je poměrně dobře napsaná, avšak její text obsahuje časté gramatické chyby a překlepy. Některé formulace jsou nesrozumitelné. Např. v kapitole 1 autorka věnuje velký prostor popisování nepotravinářské aplikace fosforečnanových solí na úkor popisu problematiky potravinářského využití, které je i vzhledem k tématu diplomové práce relevantnější. Dále jsou v práci velmi stroze zmíněny citrátové soli. Dle mého názoru by měly být citrátové soli a jejich vlastnosti popsány více do hloubky, protože jejich aplikace tvořila velký podíl experimentální části. Jejich význam pro potravinářské technologie rozhodně také není zanedbatelný. Získané výsledky byly graficky zpracovány tak, aby se v nich čtenář snadněji vyznal. Výsledky by ale měly být více diskutovány s dostupnou vědeckou literaturou. V experimentální části práce jsou mnohdy citace uváděny nevhodným způsobem. Velkým nedostatkem práce je to, že v práci chybí popis souvislostí a zdůraznění relevance získaných výsledků pro výrobu potravinářských výrobků, např. tavených sýrů.

Navzdory výše uvedeným nedostatkům předložená práce splňuje požadavky kladené na diplomovou práci a navrhuji hodnocení stupněm B-velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

Z jakého důvodu byly pro experiment zvoleny hodnoty pH: 5,2; 5,8 a 6,4?

Jakým způsobem by závěry, které vyplývají z výsledků této diplomové práce, mohly být aplikovány ve výrobě tavených sýrů?

V e Zlíně dne **12.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce