

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Rojíčková Kristýna
Studijní program: N2901 / Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901T013 / Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. RNDr. Leona Buňková, Ph.D.
Akademický rok: 2016/2017

Název diplomové práce:
Vliv obsahu tuku na vlastnosti sýru typu gouda

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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Kristýny Rojíčkové se zabývá vlivem obsahu tuku na vlastnosti sýrů holandského typu (gouda) v průběhu 84 denního zrání.

Práce je vypracována podle stanovených zásad. Výsledky experimentů jsou zpracovány převážně formou obrázků zobrazujících vývoj vybraných vlastností modelových vzorků sýrů v průběhu jejich zrání.

Po formální stránce je práce napsána s určitými pravopisnými a typografickými chybami, formálními a formulačními nedostatky, z nichž namátkou vybírám:

- na některých místech v textu chybí citace,
- na str. 16 chybně uveden název mikroorganismu, druh *Microcococcus roseus* byl přeřazen do rodu *Kocuria* (nyní *Kocuria rosea*),
- na mnohých místech v textu na konci řádku hodnota (číslice) a jednotky až na řádku následujícím,
- v kapitole 4.4 nejsou blíže uvedeny podmínky detekce volných aminokyselin, případně literární zdroj, ze kterého byla metodika převzata,
- chybí postup přípravy kultivačních půd pro stanovení mikroorganismů,
- v přehledu literárních zdrojů nejsou citace psány jednotným způsobem.

Vzhledem k tomu, že práce splňuje všechny požadavky kladené na diplomovou práci, doporučuji její obhajobu.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jak mohou ovlivnit zrání sýrů holandského typu bakterie rodu *Lactococcus* a jak ostatní bakterie mléčného kvašení (zejména rodu *Lactobacillus*)?
2. Které další vlastnosti, kromě Vámi sledovaných, může u sýrů tohoto typu ovlivnit obsah tuku v sušině?

V Zlíně dne 19. 5. 2017

Podpis oponenta diplomové práce