

Posudek oponenta diplomové práce

| | |
|---|--------------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Žíla Petr |
| Studijní program: | N2901 Chemie a technologie potravin |
| Studijní obor: | Technologie potravin |
| Zaměření (pokud se obor dále dělí): | |
| Ústav: | Ústav technologie potravin |
| Vedoucí diplomové práce: | Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D. |
| Oponent diplomové práce: | MVDr. Michaela Černíková, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2016/2017 |

Název diplomové práce:

Vliv zralosti Čedaru a skladby tavicích solí na konzistenci tavených sýrů

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 | C - dobře |
| 3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů | A - výborně |
| 4. Popis experimentů a metod řešení | A - výborně |
| 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:

Předkládaná diplomová práce Bc. Petra Žíly, Dis. na téma Vliv zralosti Čedaru a skladby tavicích solí na konzistenci tavených sýrů je zpracovaná na 85 stranách včetně seznamu použité literatury, tabulek a obrázků. Pro práci bylo využito 125 citovaných literárních především cizojazyčných zdrojů. Členění práce je přehledné. Výsledky praktické části diplomové práce jsou zpracovány formou grafů a vhodně diskutovány. Závěry jsou formulovány jasně a výstižně shrnují praktickou část diplomové práce. Obsahově práce splnila zadání a cíle diplomové práce.

Po formální stránce se však v práci vyskytuje mnoho překlepů, v celé práci včetně nadpisu jsou nesprávně označeny tavicí soli jako tavící soli, ve větách není ve shodě podmět s přísudkem, není dodrženo psaní progresivním nebo konzervativním stylem, ale jsou využívány styly oba např. metabolismus, mikroorganismus, ale laktóza, laktáza apod. Dále není dodržen formát šablony diplomové práce u popisu obrázků, kdy text popisující obrázek plynule přechází v další text vlastní diplomové práce. Na str. 19 je uvedena tabulka s literárním zdrojem, který není citován v seznamu literatury.

Na základě uvedených skutečností doporučuji předloženou diplomovou práci k obhajobě a hodnotím stupněm A-výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na straně 16 hovoříte při definici tavení o přídavných látkách. Můžete prosím tento pojem vysvělit, resp. uvést na pravou míru?
2. Na str. 19 máte tabulku 2 Citronany používané jako tavicí soli a jako zdroj máte uvedeno Buňka (2016), tento se však nevyskytuje v literatuře. Můžete jej doplnit?
3. Na str. 26 uvádíte, že postupným zvyšováním vlhkosti ve více dávkách vody můžeme docílit lepší interakce tavicích solí se surovinou na začátku výroby a tím ovlivňovat výslednou konzistenci. Můžete, prosím, tento vliv popsat detailněji?
4. Myslíte, že je možné aplikovat závěry Vaší práce také na tavené sýry vyrobené z jiné suroviny než čedaru například z eidamské cihly?

V Zlíně dne 17.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce