

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Klimešová Karolina
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název diplomové práce:

Vliv doby zrání na změnu jakosti vybraných sýrů s mazem na povrchu

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce se zabývá charakteristikou změn během zrání sýrů s mazem na povrchu. V teoretické části jsou spíše povrchově rozebrány kapitoly, které se věnují sýrům s mazem na povrchu, zrání, mikroflóře sýrů a biogenním aminům. Domnívám se, že pokud by studentka podrobněji nastudovala teoretický základ, byla by její pozice při zpracování diplomové práce mnohem snadnější.

Praktická část se zabývá skladovacím experimentem 6 skupin výrobků získaných z distribuční sítě, které jsou sice definovány deklarovanými parametry od výrobce, ale není blíže specifikován jejich původ (zda se např. jedná o mix vzorků tuzemských se zahraničními či regionální výrobky atd.), resp. není vysvětlen důvod volby jednotlivých skupin vzorků. Studentka bohužel dále nedefinuje, v jakém stupni zralosti začíná vlastní experiment, zda např. získala vzorky ihned po výrobě, nebo v určité době zrání. Rovněž v práci postrádám bližší zdůvodnění, proč jako sledovaný faktor byly vybrány dvě skladovací teploty a proč zrovna tyto hodnoty. Při obhajobě práce by se studentka mohla podrobněji věnovat vysvětlení volby výše uvedených detailů a vytyčených cílů práce. Celkově práce budí spíše dojem rozpracovaného textu, který je podpořen řadou formálních nedostatků jako překlepů, chybějících slov či údajů a dalších gramatických nedostatků. Některé pasáže textu na sebe nenavazují, některé podstatné informace v textu chybí. Samotná interpretace výsledků a jejich diskuze by si také ze strany autorky zasloužila větší prostor. V diskuzi zpravidla studentka pouze konstatuje, že jsou její výsledky v rozporu s literaturou. Hluběji se nezamýšlí nad samotnými důvody. V seznamu literatury postrádám rovněž vhodné formátování literárních pramenů.

Z výše uvedených důvodu hodnotím diplomovou práci stupněm D – uspokojivě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Čím si vysvětlujete obsah sušiny téměř 60 % u vzorku F na začátku experimentu, který je v rozporu s deklarovaným obsahem od výrobce (44 %)?
2. Na str. 43 zdůvodňujete strmý pokles obsahu sušiny u vzorku F smrštěním kaseinu. Proč podobný jev nebyl pozorován i u dalších vzorků? Podpořte své tvrzení odbornou literaturou.
3. V průběhu skladování popisujete klesající trend hodnot pH povrchu sýrů v průběhu skladování. Okomentujte možné faktory, které mohly ovlivnit klesající trend.
4. Na str. 55 uvádíte vysoké hodnoty tvrdosti u vzorku C, které však strmě klesají na polovinu až desetinu původní hodnoty během pouhých 14 dnů skladování. Mohla byste tento jev vysvětlit? Jaké parametry měření byly použity?
5. V práci uvádíte výrazně vysoké hodnoty obsahu biogenních aminů (u některých vzorků v součtu několikanásobně přesahující 1 000 mg/kg). Navíc v případě histaminu a tyraminu se dá konstatovat, že se jedná o kritické hodnoty. Mohla byste stanovení takto vysokých hodnot vysvětlit a popsat možná doporučení?

V Zlíně dne 21. května 2018

Podpis oponenta diplomové práce