

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Záblacká Denisa</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2017/2018

### Název diplomové práce:

Vliv furcellaranu na viskoelastické vlastnosti tevených sýrů během skladování

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**A - výborně**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce Bc. Denisy Záblacké se zabývá aplikací různých koncentrací tří typů furcellaranu do tavených sýrů s tavicími solemi i bez tavicích solí. Práce je zpracována přehledně na 96 stranách včetně literatury. Následuje seznam použitých zkratk, obrázků a tabulek.

Teoretická část práce popisuje tavené sýry, technologii jejich výroby a možnosti aplikace extraktů z mořských řas do tavených sýrů. V práci se vyskytují drobné stylistické nedostatky týkající se chybějících čárek mezi souvětími a dále forma označování řasy *Furcellaria* v textu. Na stranách 43 a 44 studentka čerpá na 1,5 straně pouze z jednoho zdroje, a to publikovaného v roce 1993. Bylo by vhodné v tomto ohledu doplnit i novější informace. Na str. uvádíte polyfosforečnany, na str. 55 polyfosfáty - bylo by vhodné sjednotit názvosloví.

Praktická část je rozdělena na cíle práce, materiál a metodiku a kapitolu výsledky a diskuze, která je dále dělena na dvě podkapitoly týkající se vyhodnocení chemické analýzy a výsledky dynamické oscilační reometrie. Ve výsledkové části na str. 56 studentka uvádí obsahy tuku v sušině v hodnotách 22,5 - 23,5 % (w/w) u vzorků s tavicími solemi a 23,5 - 24,5 % (w/w) u vzorků bez tavicích solí.

Uvedené hodnoty se však týkají obsahu tuku, nikoli tuku v sušině. Část popisující výsledky k dynamické oscilační reometrii je zpracována přehledně formou tabulek a grafů a vhodně doplněna diskuzí výsledků. Jediné co postrádám, je alespoň náznak vysvětlení proč u vzorků bez tavicích solí s aplikací jednotlivých furcellaranů dochází v průběhu skladování k poklesu jejich tuhosti. Studentka pouze popsala, že uvedená anomálie (v porovnání s rostoucí tuhostí vzorků s tavicími solemi) nebyla doposud popsána a vysvětlena. Posledně uvedené však nesnižuje kvalitu předložené diplomové práce.

Předloženou diplomovou práci Bc. Denisy Záblacké doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou A- výborně.

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

1. Na straně 33 uvádíte rody a druhy mořských řas z nichž jsou karagenany extrahovány. V posledních letech však došlo ke změně názvosloví. Mohla byste uvést aktuální názvy řas, ze kterých se karagenany nejčastěji extrahují?
2. Na straně 36 píšete cituji: "Druhy rodu *Kassari* (*F. lumbricalis* a *Coccotylus truncatus*) rostou kvůli písčitému moři a nedostatku tvrdého substrátu ve volné formě." Uvedla byste, prosím, správné zařazení i těchto v závorce citovaných řas?

V Zlíně dne 17.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce