

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Tomáš Zbranek
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: ÚTP
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2018-2019

Název diplomové práce:

Vliv kombinace ovčího a kravského mléka na vlastnosti jogurtů

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C – dobře85
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce se v teoretické části zabývá popisem chovu ovcí, složením ovčího mléka a výrobou jogurtů. Praktická část zahrnuje výrobu jogurtů z různých kombinací ovčího a kravského mléka a jejich analýzu.

Kvalifikační práce má formální i jazykové nedostatky (např. citace jsou uváděny až za tečkou a nejsou v textu uváděny postupně, kombinace používání krátkých a dlouhých pomlček, nejednotné psaní mezer mezi čísly a pomlčkou, překlepy). V textu se objevují také faktické chyby (str. 13 – hormon oxitoxin, str. 20 – jednotka specifické hmotnosti kg, str. 25 – index zlomu). Kapitola 2.3.1 Technologické vlastnosti ovčího mléka je nelogicky začleněna jako podkapitola chemického složení ovčího mléka. Podobně kapitola 3.3 Kysané výrobky z mléka malých přežvýkavců obsahuje informace o mikrostruktuře jogurtů. Na str. 36 je zaměněno označení set type a stirred type jogurt.

V metodice práce postrádám uvedení teploty, při které byla provedena texturní profilová analýza. Kapitola 5.3.6 Senzorické hodnocení je napsána naprosto nedostatečně. Chybí počet hodnotitelů a hlavně metody, které byly použity. V příloze bych očekávala dotazník, ze kterého by to bylo patrné.

Výsledky práce jsou zpracovány přehledně formou grafů. Postrádám ovšem alespoň základní statistické hodnocení, v grafech absentují chybové úsečky. Z obrázků 5 – 8 není patrné, co znamenají písmena A a B – patrně se jedná o dvě šarže jogurtů? V kapitole 6.3 student označuje rozdíly v pH 3,8 a 4,0 za „významné“, což si dovoluji označit za poněkud troufalé (i s ohledem na chybějící statistické vyhodnocení).

Seznam citované literatury zahrnuje 52 zdrojů, z nichž nadpoloviční většinu tvoří články z impaktovaných časopisů nebo odborné cizojazyčné knihy. Zdroje ovšem nejsou citovány jednotně a dle požadavků platné normy. Některé citace jsou neúplné.

I přes uvedené výtky mohu konstatovat, že úroveň práce jimi není zásadně snížena a já ji doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na str. 19 uvádíte, že ovčí mléko se řadí na 4. místo celkové světové spotřeby. Můžete prosím uvést, která mléka jsou na prvních 3 pozicích?
2. Specifikujte prosím metodiku senzorického hodnocení – počet posuzovatelů, použité metody, způsob vyhodnocení.

Ve Zlíně dne 18. 05. 2019

Podpis oponenta diplomové práce