

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Škubníková Marie
Studijní program:	N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok:	2020/2021

Název diplomové práce:

Vliv sterilačního záhřevu na jakost tavených sýrů a tavených sýrových omáček

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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Marie Škubníkové pojednává o vlivu sterilačního záhřevu na jakost tavených sýrů. Teoretická část je vhodně rozdělena do kapitol, které jsou zaměřeny na charakteristiku tavených sýrů, technologii jejich výroby a faktory, které ovlivňují vlastnosti tavených sýrů. Současně je v teoretické části podrobně popsán sterilační záhřev a jeho vliv na složky tavených sýrů. Rešerše je zpracována precizně s využitím řady literárních zdrojů.

Praktická část popisuje vliv použitého sterilačního záhřevu na vybrané parametry modelových vzorků tavených sýrů (celkem 16 šarží) a tavených sýrových omáček (2 šarže). Metodika práce je popsána jasně a přehledně. Použité modelové šarže tavených sýrů tvoří řadu, která se liší obsahem sušiny a tuku v sušině, čímž si autorka zajistila možnost rozsáhlejšího porovnání vztahů v matici taveného sýra. Tento záměr podporuje také řada použitých stanovení, kterým byly modelové vzorky podrobeny. Výsledky jsou zpracovány do přehledných tabulek a grafů, které jsou vhodnou formou popsány, přičemž se autorka snažila zjištěná data (zejména chemických analýz) diskutovat s literaturou.

Diplomová práce Bc. Marie Škubníkové splňuje požadavky kladené na kvalifikační práce a z tohoto důvodu ji doporučuji k obhajobě s návrhem hodnocení A – výborně.

1. Mohla byste vysvětlit rozdíl mezi taveným sýrem a taveným sýrovým výrobkem?
2. Za jakých teplotních podmínek jsou dle platné legislativy ČR uváděny tavené sýry na trh?
3. Na str. 24 uvádíte na Obrázku č. 3 průběh sterilačního režimu při sterilaci do 100 °C. Je vhodné teploty do 100 °C využít pro sterilaci tavených sýrů? Svou odpověď zdůvodněte.
4. Na základě čeho byla zvolena kombinace teploty a doby výdrže pro sterilaci modelových vzorků tavených sýrů?
5. Na str. 48 uvádíte, že obsah amoniaku ve sterilovaných tavených sýrech roste s rostoucím obsahem sušiny a současně klesá s obsahem tuku v taveném sýru. Mohla byste navrhnout zdůvodnění tohoto trendu?
6. Mohla byste na základě výsledků vaší práce navrhnout doporučení pro vhodnější režim sterilace tavených sýrů?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce