

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Kováčsová Nikoletta</b>
<b>Studijní program:</b>	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. Zuzana Míšková, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

**Název diplomové práce:**

Vliv vybraných parametrů na jakost sýrů typu Serpa

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

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

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

**C - dobře**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Nikoletty Kováčkové se zabývá pro Českou republiku netradiční výrobou portugalského sýra typu Serpa. Autorka pro vypracování práce čerpala poznatky z 63 literárních pramenů, zejména cizojazyčných. V teoretické části je popsáno chemické složení ovčího mléka. Dále jsou charakterizováni zástupci ovčích sýrů, kde se studentka věnuje i chráněnému označení potravin v EU. Zkratky chráněných označení bych volila uvádět z českých názvů, případně jejich anglických ekvivalentů. Současné použití různých verzí (portugalská, česká, anglická) může být matoucí. Kratší kapitola je věnována také membránovým separačním způsobům se zaměřením na ultrafiltraci. Kapitola 2.3 a zejména její podkapitola 2.3.1 mohly být precizněji zpracovány.

V praktické části jsou popsány modelové vzorky a je přiblížena jejich výroba. Nicméně z textu nejsou zcela jasné některé důležité informace jako např. důvod přidavku olivového oleje během výroby modelových sýrů, množství použité suroviny pro výrobu jednotlivých vzorků (retentát, tepelně ošetřené mléko), vysvětlení počtu opakování či důvod odlišné doby sledování hlavních skupin vzorků). Prosím autorku o vysvětlení výše uvedených nesrovnalostí během obhajoby diplomové práce. Ve výsledkové části studentka prezentuje výsledky pomocí tabulek. Bohužel postrádám hlubší srovnání a odůvodnění rozdílů vzorků, které se lišily technologickými parametry a měly tak pravděpodobně dopad na jakost výrobků.

V celé práci se vyskytuje poměrně hodně překlepů a stylistických chyb, které společně s obsahem praktické části budí dojem zpracování v časové tísni. Přes výše uvedené výtky doporučuji diplomovou práci k obhajobě a navrhuji klasifikovat stupněm C – dobře.

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

1. Srovnajte výhody a nevýhody využití syrového a tepelně ošetřeného ovčího mléka pro výrobu sýrů. Navrhněte opatření, která minimalizují negativní dopady.
2. Charakterizujte nejdůležitější rozdíly mezi jednotlivými úrovněmi chráněných označení v EU.
3. Můžete vysvětlit důvod hlubokého zmrazování v technologickém postupu sýru Serpa (kapitola 2.3.1)? Byl tento krok také aplikován při výrobě vašich modelových sýrů?
4. Čím si vysvětlujete naprosto odlišné výsledky tvrdosti 1. den mezi modelovými sýry, které se lišily použitou surovinou (retentát vs. tepelně ošetřené mléko)?
5. Který technologický postup, příp. jakou jeho optimalizaci byste doporučila pro výrobu v praxi na základě vašich zjištěných výsledků?

Ve Zlíně dne **20. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce