

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Lukáš Čeman
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Lazárková Zuzana, Ing. Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Vliv přídavku hydrokoloidů polysacharidového charakteru na funkční vlastnosti 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 **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Lukáše Čemana se zabývá vlivem přísadky hydrokoloidů polysacharidového charakteru (agar, guarová guma a pektin) na funkční vlastnosti tavených sýrových omáček. Zkoumané téma souvisí s procesem výroby tavených sýrových omáček a podobných produktů a lze je považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

V teoretické části práce je popsána základní charakteristika tavených sýrových omáček a jejich výroba. Celá samostatná kapitola je pak věnována faktorům ovlivňujícím kvalitu tavených sýrových omáček a podobných výrobků (tavené sýry a analogy). Text je citován 112 vysoce kvalitními vědeckými literárními zdroji, převážně anglickými. Teoretická část je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlepech či formulacích.

V praktické části práce byla vyrobena řada modelových vzorků tavených sýrových omáček s různým přísadkem polysacharidu, kdy byla zhodnocena konzistence pomocí dynamické oscilační reologie. Tato metoda je významná pro charakterizaci viskoelastických vlastností zkoumaných vzorků. Kromě toho byly prováděny doplňkové analýzy stanovení hodnot pH, obsahu sušiny a stability. Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v grafech a v tabulkách. Výsledky jsou správně interpretovány a podrobně diskutovány.

Z textu diplomové práce je zřejmé, že student přistupoval k řešení své práce odpovědně a profesionálně.

Diplomovou práci Bc. Lukáše Čemana doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Uveďte vliv přísadky MAG a DAG při výrobě tavených sýrových omáček a produktu podobného charakteru.
2. Jak může ovlivnit doba (vydrž) tavicí teploty a doba skladování konzistenci tavených sýrových omáček a podobné produkty?
3. Jaké byste doporučil pokračování experimentu při zkoumané problematice?

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce