

Posudek oponenta diplomové práce

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

Název diplomové práce:

Vliv dvoustupňové homogenizace na reologické vlastnosti tavených sýrových omáček během skladování

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Nely Švajdové popisuje vliv homogenizace a různých přísad furcellaranu na reologické vlastnosti tavených sýrových omáček během skladování.

Práce je sepsána na 92 stranách s využitím 94 převážně cizojazyčných odborných zdrojů. V textu se vyskytuje velké množství překlepů a chyb, nevhodných výrazů a zavádějících až nesprávných tvrzení. Některé informace se v průběhu práce opakují. Formulační nedostatky snižují v některých částech práce srozumitelnost textu. Pro příklad je možné uvést:

-str. 17 „Syrovátka vzniká jako vedlejší produkt při výrově sýrů“, zde by bylo vhodné vzhledem ke kontextu uvést, při výrobě jakého typu sýru syrovátka vzniká;

-str. 18 „Bylo stanoveno maximální množství – 4%.“, není uvedeno, zda se jedná např. o hmotnostní procento;

-str. 21 „rodu *Euchema cottoni* a *Euchema spinosum*“, kde se nejedná o rody, ale druhy, navíc rodové jméno je uvedeno chybně;

-str. 22 „upravený karagenanový roztok se filtruje a vyčerí vysokorychlostními odstředivkami a jsou zkoncentrovány“;

-problematikou homogenizace se zabývají dvě kapitoly 2.7 a 3, přičemž v každé z kapitol je čerpáno z jiných zdrojů, což zapříčiňuje drobné rozdíly v uváděných informacích;

-str. 46 „Na finálních vlastnostech tavených sýrových omáček závisí mnoho faktorů. Mezi nejdůležitější nepatří zrovna pH, proto je nutné sledovat další faktory – druh použité tavicí soli, poměr fosfátů ve směsi, aj.“, čemuž nerozumím, avšak hodnota pH zcela jistě ovlivňuje vlastnosti finálních produktů;

-str. 65, kde autorka uvádí, že vzorky vykazovaly „o trochu vyšší stabilitu“;

-v některých případech chybí vysvětlení použitých zkratk;

-nejednotné formátování citací.

I přes výše uvedené připomínky předložená diplomová práce odpovídá požadavkům a splňuje stanovené cíle, proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm B-dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na straně 25 uvádíte, že „účinkem vysoké teploty při tavení je dosaženo pasterace nebo sterilizace koření“. Mohla byste definovat pojem sterilizace?

2. Na straně 27 uvádíte, že maximální přípustné koncentrace tavicích solí v tavených sýrech jsou legislativně omezeny. Jaké je tedy maximální povolené množství a který právní předpis toto množství definuje?

3. V kapitole 4.1 uvádíte, že při výrobě vzorků TSO byla přidávána směs MAG a DAG. O jaké látky se jedná a jaká je jejich funkce?

Ve Zlíně dne **20. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce