

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Michal Žák
Studijní program:	Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název diplomové práce:

Vliv vybraných faktorů na kvalitu fermentovaných syrovátkových nápojů

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi 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. Michala Žáka se věnuje vlivu vybraných faktorů na kvalitu fermentovaných syrovátkových nápojů. Jedná se o aktuální a zajímavé téma, které má využití v praxi.

Teoretická část diplomové práce představuje poměrně podrobnou rešerši na zadané téma. Text je psán srozumitelně, občas se ovšem vyskytují gramatické, pravopisné, či stylistické chyby. Připomínku mám k chybnému názvosloví bakterií rodu *Lactobacillus*, s ohledem na reklasifikaci tohoto rodu v roce 2020 a tudíž i přejmenování některých druhů. V textu chybí odkazy na tabulky, na str. 27 autor zmiňuje bakterie kyseliny octové (namísto bakterií octového kvašení), na str. 33 je pak nesprávné tvrzení „...cukr (především polysacharid)...“. Cíle diplomové práce jsou definovány velmi obecně, mohly být detailnější. Metodická část je sepsána vcelku přehledně, ovšem senzorická analýza je charakterizována nedostatečně. Chybí informace o použitých metodách, hodnotitelích, podmínkách hodnocení. Že byly použity 5bodové stupnice, se čtenář dozví až ve výsledkové části, další údaje ovšem chybí. Výsledky jsou zpracovány přehledně formou tabulek a grafů a jsou popsány podrobně. Grafické závislosti jsou ovšem chybně interpretovány („závislost délky skladování na pH“ namísto závislost pH na délce skladování atd.). Diskuze výsledků je poměrně strohá. Závěr práce přehledně a výstižně shrnuje dosažené výsledky, nicméně postrádám nástin jejího možného pokračování, které se nabízí. Seznam literatury představuje velmi kvalitní literaturu, složenou převážně z cizojazyčných článků a knih z databáze WoS apod. Na druhou stranu zahrnuje pouze 47 zdrojů, což je na diplomovou práci poměrně málo. Závěrem konstatuji, že předložená diplomová práce Bc. Michala Žáka je zdařilá a výše uvedené připomínky zásadně nesnižují její kvalitu. Proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení B – velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na str. 17 zmiňujete možnost využití ultrafiltrace při zpracování syrovátky. Lze využít i jiné membránové separační procesy? Které a v jakých aplikacích?
2. Uveďte rozdíl mezi probiotiky a prebiotiky.
3. Jaký je správný název *Lactobacillus casei*, *L. brevis* a *L. kefir* dle nové nomenklatury z roku 2020?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce