

Posudek oponenta diplomové práce

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

Název diplomové práce:

Vliv vybraných parametrů na jakost kysaných mléčných výrobků

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	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Moniky Švandové se věnuje vlivu vybraných parametrů na jakost kysaných mléčných výrobků. Jedná se o aktuální a zajímavé téma, kladně hodnotím zejména jednoznačné uplatnění v praxi.

Teoretická část diplomové práce představuje podrobnou a vyčerpávající rešerši na zadané téma. Text je psán srozumitelně, bez gramatických, pravopisných, či stylistických chyb. Cíle diplomové práce jsou dle mého názoru definovány dosti obecně, mohly být konkrétnější. Čtenář se např. nedozví, co se skrývá pod „sledovanými parametry“. Metodická část je sepsána srozumitelně. Výsledky jsou zpracovány přehledně formou tabulek a jsou komentovány velmi podrobně. Nechybí diskuze výsledků, zahrnující srovnání se zahraničními studii publikovanými v časopisech s impakt faktorem. Závěr práce je poměrně dlouhý, nicméně přehledně shrnuje získané výsledky, jasně definuje přínos práce a nastiňuje návrhy pro další možnosti řešení přetrvávajícího problému. Seznam literatury zahrnuje velmi kvalitní literaturu, složenou do značné míry z cizojazyčných článků a knih z databáze WoS apod.

Závěrem konstatuji, že předložená diplomová práce Bc. Moniky Švandové je velmi zdařilá a nemám k ní žádné výhrady. Proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Vysvětlíte, prosím, proč se při výrobě kysaných mléčných výrobků využívá vysoká pasterace namísto šetrné.
2. Na str. 28 zmiňujete využití mikrofiltrace. Můžete uvést i aplikace dalších membránových metod (ultrafiltrace, nanofiltrace, reverzní osmózy) a elektrodialýzy v mlékárenství?
3. Z jakého důvodu byla ochranná kultura FreshQ použita pouze pro 2 výroby a následně nahrazena kulturou Delvo Guard?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce