

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Anna Vincová
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Martina Polášková, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:
Vliv dvoustupňového přidávání vody na viskoelastické a tribologické vlastnosti taveného sýra

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	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	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předkládaná diplomová práce je zaměřená na výrobu tavených sýrů, konkrétně se zabývá vlivem dvoustupňového přídavku vody na jejich reologické a tribologické vlastnosti. Kromě toho práce obsahuje širokou škálu dalších doplňujících analýz, které poskytují ucelený přehled o vlivu zmíněného procesního parametru na výslednou kvalitu taveného sýra.

Práce je napsaná přehledně, obsahuje dostatečně obsáhlý teoretický úvod do studované problematiky a stejně tak kvalitně zdokumentovaný experiment s praktickými závěry, které z něj plynou.

Z pohledu provedení experimentu i celkového zpracování diplomové práce si studentka počínala zručně, svědomitě a pracovala samostatně.

Předložená práce byla elektronicky srovnána s dostupnými literárními zdroji a může být prohlášena za původní.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **17. 05. 2022**

Podpis vedoucího diplomové práce