

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Jiřina Němčíková
Studijní program:	N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	-
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Vendula Kůrová
Akademický rok:	2021/2022

Název diplomové práce:

Vliv přidavku biologicky aktivních látek na vybrané vlastnosti veganských majonéz

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Jiřiny Němčíkové se zabývá vlivem přídavku mletého ibiškového květu a matcha čaje na vybrané vlastnosti veganských studených omáček imitujících majonézy. Zvolené téma lze považovat za velmi aktuální a přínosné vzhledem k trendům zdravé výživy a alternativním stylům stravování. Práce je zpracována na 97 stranách včetně příloh a to s použitím 68 převážně odborných cizojazyčných zdrojů, což hodnotím kladně. V práci se však relativně často vyskytují překlepy a gramatické, formulační, ale i faktické nedostatky, které snižují její úroveň. Jako příklad uvádím vybrané z nich:

- jak správně studentka na str. 11 uvádí, dle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 69/2016 Sb., v platném znění, „*veganská majonéza*“ nesmí být označena jako majonéza, i přes to však takto produkt v průběhu celé práce označuje, dále bych doporučila se i pro definování požadovaných vlastností majonéz držet se výše uvedené vyhlášky,
- v některých případech studentka definuje produkt jako „veganskou“ majonézu, čemuž nerozumím,
- ibišek ani matcha čaj nelze označit jako bioaktivní látku,
- jako matoucí a pro čtenáře zavádějící vnímám i označení prášku z ibiškového květu jako „*ibišek*“ (například v abstraktu práce, kde není jasné, jaká část rostliny byla pro výrobu vzorků použita),
- „*je důležité provést dostatečnou pasteraci*“ str. 12
- „*dietní olej*“ str. 13, kdy došlo pravděpodobně ke špatnému překladu,
- „Jedná se o bezpečný produkt a neexistuje žádné riziko křížové kontaminace nebo jiná nevyhnutelná přítomnost lepku.“ Str. 15, viz otázky,
- „*složení bioaktivních sloučenin v čajových listech, závisí na stavu pěstování, ...*“ str. 23,
- nevhodně formulovaný cíl práce „*...charakterizovat problémy bezvaječných majonéz*“ str. 35,
- nesprávné označení komplexního modulu pružnosti str. 42,
- hodnota světelnosti L^* rovna 0 odpovídá černé (nikoliv nejtmaší nebo černé) a hodnota 100 bílé (nikoliv nejsvětlejší nebo nejbělejší),
- nepřípustná chyba měření u vzorku M 0,5 na Obrázku 11,
- často se vyskytující chyby v interpunkci,
- citace nejsou jednotně a vhodně formátovány.

I přes výše uvedené připomínky předkládaná diplomová práce Bc. Jiřiny Němčíkové odpovídá požadavkům na daný typ práce, a proto práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Navrhněte příklad/y vhodného názvu pro uvedení Vámi vyráběných produktů do tržní sítě tak, aby byly v souladu s platnými legislativními předpisy.
2. Na straně 15 uvádíte, že v případě výroby daného modifikovaného škrobu „*neexistuje žádné riziko křížové kontaminace*“. Můžete toto tvrzení vysvětlit? Jak byste definovala křížovou kontaminaci potravin?
3. Jaké metody by případně bylo možno využít ke stanovení biologicky aktivních látek v modelových vzorcích?

Ve Zlíně dne 17. 05. 2022

Podpis oponenta diplomové práce