

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Rejdlová Anita Bc.
Studijní program:	N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Míšková Zuzana, Ing. Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název diplomové práce:

Vybrané vlastnosti netradičních 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	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	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Anity Rejdlové se zabývá hodnocením vybraných vlastností netradičních fermentovaných syrovátkových nápojů na bázi mrkvové šťávy v průběhu 42 – denního skladování.

Teoretická část byla zaměřena na charakteristiku syrovátky a technologii výroby fermentovaných syrovátkových nápojů. Celá další kapitola se zabývala mikrobiologickými kulturami, které jsou využívány pro výrobu fermentovaných nápojů a ochucujícími složkami, které mohou být do nápojů přidávány. Text je citován 96 vysoce kvalitními vědeckými literárními zdroji, převážně cizojazyčnými. Teoretická část je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlepech či formulacích.

V praktické části práce byla vyrobena řada modelových vzorků fermentovaných nápojů na bázi mrkvové šťávy s přidávkou syrovátky (5, 15, 25, 35 % w/w) za použití dvou symbiotických kultur bakterií mléčného kvašení a kvasinek. Metodika diplomové práce zahrnovala fyzikálně-chemickou analýzu (pH, TDS, refraktometrickou sušinu), stanovení aktivity vody, stanovení alkoholu, hustoty a stupně fermentace (pomocí NIR a digitálního hustoměru), reologickou analýzu a senzorickou analýzu. Výsledky jsou správně interpretovány a podrobně diskutovány.

Z textu diplomové práce je zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce zodpovědně. Diplomovou práci Bc. Anity Rejdlové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Je možné tento typ nápojů, bez aplikace tepelného ošetření skladovat po dobu 28, anebo dokonce i 42 dnů?
2. Který přídatek syrovátky do mrkvové šťávy byste doporučila pro komerční výrobu tohoto typu nápojů?

Ve Zlíně dne 23. 05. 2022

Podpis oponenta diplomové práce