

Stanovisko školitele

na dizertační práci

MVDr. Zdeňka Poláška

na téma

Vliv aplikace fosforečnanu na texturní parametry vybraných typu šunek

MVDr. Zdeněk Polášek byl přijat do doktorského studia v roce 2012 a nedlouho po svém nástupu zahájil intenzivní práci na literární rešerši k danému tématu. Situaci měl o to ztíženou, že se do prostředí studia vrátil po mnoha desítkách let prvovýrobní a zpracovatelské praxe v produkci surovin a potravin živočišného původu. Tento zpočátku zdánlivý handicap velmi brzy vyrovnal svými bohatými zkušenostmi s výrobou masných výrobků. Po zpracování literární rešerše záhy zahájil i svou experimentální část práce. Uchazeč se zabýval ve dvou experimentech celkem 13 fosforečnými solemi (8 sodnými a 5 draselnými sloučeninami). Jako modelovou maticí tepelně opracovaného masného výrobku si vybral vepřovou a kuřecí šunku a fosforečné soli aplikoval ve dvou koncentracích, jejichž výše je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady ES č. 1333/2008 v platném a účinném znění. Pro analýzu konzistenčních vlastností využíval především dynamickou oscilační reometrii vymasírovaného díla v teplotním gradientu a dále texturní profilovou analýzu hotových výrobků. Výsledky práce je možné považovat za aktuální, neboť v současnosti se fosforečné soli široce při výrobě tepelně opracovaných masných výrobků využívají a v teoretické rovině se o jejich účincích mnoho informací v literatuře nenajde. Přínos pro teoretickou rovinu oblasti potravinářství je tedy nezpochybnitelný. Poznatky o změnách viskoelastických vlastností vepřových a kuřecích šunek při aplikaci různých fosforečnanů jsou důležité informace pro průmyslovou praxi, resp. dodavatele potravinářských přídatných látek, resp. kombinovaných směsí. Závěry této práce jsou tedy přímo aplikovatelné v praxi.

Celkově lze říci, že MVDr. Zdeněk Polášek přistupoval ke své práci svědomitě a s nebyvalým nasazením. Byl součástí řešitelského kolektivu úspěšných externích i interních grantů. O kvalitě získaných výsledků svědčí i práce akceptované k publikaci v mezinárodních vědeckých časopisech s impakt faktorem a očekává se také publikování ještě nezveřejněných částí práce, na kterých uchazeč také pracuje. Zdržení v termínu obhajoby bylo způsobeno především jeho zapojením do projektové činnosti ERDF v rámci OP VVV, kde se díky svým nebyvalým technickým a technologickým kompetencím velmi aktivně podílel jak na přípravě

projektu pro rekonstrukci laboratorního traktu Ústavu technologie potravin, na jeho realizaci i na finálním přesunu ústavu do těchto prostor.

Na základě výše uvedených skutečností doporučuji předloženou dizertační práci k obhajobě a doporučuji udělit uchazeči po úspěšné obhajobě titul „philosophie doctor“ ve studijním oboru Technologie potravin.

Ve Zlíně dne 31. května 2022



prof. Ing. František Buňka, Ph.D.