

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Pavla Šubertová
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: 2022/2023

Název diplomové práce:

Vliv přídatku kappa-karagenanu a draselných tavicích solí na vybrané vlastnosti tavených sýrů

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předkládaná diplomová práce je zaměřená na výrobu tavených sýrů. Konkrétně se zabývá možností náhrady sodných tavicích solí draselnými, jako zajímavé alternativy ke snížení množství sodíku v těchto výrobcích. Dále sleduje vliv přídavku kappa-karagenanu v kombinaci s různými typy draselných tavicích solí na 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.

Systém Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 23 %. Jedná se o diplomovou práci Bc. Kristýny Šantové, která se zabývá podobnou tematikou a sice možnou náhradou sodných tavicích solí draselnými. Přičemž největší shodu systém našel v legislativních požadavcích, použité literatuře a metodice (např. Protokol senzorní analýzy), což neshledávám jako závažný přestupek v souvislosti s plagiátorstvím. Naopak jedná se o zavedené postupy měření a vyhodnocování díky nimž lze získat informace, které lze mezi sebou srovnávat a následně formulovat závěry. V souvislosti se shodou v literárních zdrojích, je nutno konstatovat, že se jedná o úzce zaměřenou problematiku s poměrně omezenou zdrojovou základnou.

Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **24.05.2023**

Podpis vedoucího diplomové práce

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Pavla Šubertová
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: 2022/2023

Název diplomové práce:

Vliv přídatku kappa-karagenanu a draselných tavicích solí na vybrané vlastnosti tavených sýrů

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předkládaná diplomová práce je zaměřená na výrobu tavených sýrů. Konkrétně se zabývá možností náhrady sodných tavicích solí draselnými, jako zajímavé alternativy ke snížení množství sodíku v těchto výrobcích. Dále sleduje vliv přídavku kappa-karagenanu v kombinaci s různými typy draselných tavicích solí na 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.

Systém Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 23 %. Jedná se o diplomovou práci Bc. Kristýny Šantové, která se zabývá podobnou tematikou a sice možnou náhradou sodných tavicích solí draselnými. Přičemž největší shodu systém našel v legislativních požadavcích, použité literatuře a metodice (např. Protokol senzorní analýzy), což neshledávám jako závažný přestupek v souvislosti s plagiátorstvím. Naopak jedná se o zavedené postupy měření a vyhodnocování díky nimž lze získat informace, které lze mezi sebou srovnávat a následně formulovat závěry. V souvislosti se shodou v literárních zdrojích, je nutno konstatovat, že se jedná o úzce zaměřenou problematiku s poměrně omezenou zdrojovou základnou.

Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **24.05.2023**

Podpis vedoucího diplomové práce