

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Husarová Terezie  
**Studijní program:** N0721A210004 / Technologie potravin  
**Studijní obor:**  
**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:** 2022/2023

**Název diplomové práce:**

Optimalizace výroby čerstvých sýrů s využitím symbiotických kultur

**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	B - velmi dobře
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. Terezie Husarové se zabývá možnostmi optimalizace výroby čerstvých sýrů s využitím keřirové kultury a přidavkem koncentrátu syrovátkových bílkovin.

Zkoumané téma je velmi zajímavé a souvisí s procesem výroby čerstvých sýrů a podobných produktů a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

Teoretická část byla zaměřena na charakteristiku čerstvých sýrů a technologii výroby čerstvých sýrů. Dále celá kapitola se zabývala mikrobiálními kulturami využívanými pro výrobu čerstvých sýrů. Text je citován velkým množstvím vysoce kvalitních vědeckých literárních zdrojů, převážně anglických. 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 čerstvých sýrů pomocí keřirové kultury a s a bez přidavkem koncentrátu syrovátkových bílkovin. Metodika diplomové práce zahrnovala, fyzikálně-chemickou analýzu (stanovení obsahu sušiny, pH, titraci kyselosti amoniaku), stanovení aktivity vody, texturní analýzu, stanovení viskoelastických vlastností a senzorickou analýzu. Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v grafech a tabulkách. Výsledky jsou správně interpretovány a podrobně diskutovány. Z textu diplomové práce je zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce odpovědně.

Diplomová práce bezesporu splňuje požadavky kladené na kvalifikační práci.

Diplomovou práci Bc. Terezie Husarové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - výborně.

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Uveďte, jaká byla použitá hodnota amplitudy smykového napětí při reologické analýze vyrobených vzorků. Vybraná geometrie byla hladká anebo strukturovaná? Byla měření provedena v oblasti lineární viskoelastivity, tato informace nebyla nalezena v textu.
2. Uveďte zvolené parametry (typ sondy, rychlost sondy, deformace) při stanovení texturních vlastností vzorků. Jaká byla teplota vzorku při analýze? Byl zvolen penetrační anebo kompresní test?
3. Který z Vámi vyrobených vzorku byste doporučila pro komerční výrobu a proč?

V e Zlíně dne **26.5.2023**

Podpis oponenta diplomové práce