

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Iva Peníšková</b>
<b>Studijní program:</b>	Technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	ÚTP
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2022/2023

### Název diplomové práce:

Vliv přídavku furcellaranu a draselných tavících solí na konzistenci tavených sýrů

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Ivy Peníškové pojednává o vlivu přídavku furcellaranu na vybrané parametry tavených sýrů, které byly vyrobeny se třemi různými draselnými tavicími solemi. Text práce je sepsán dobře, s malým množstvím překlepů a chyb. Studentka zaměňuje pojmy citrát - citronan a fosfát - fosforečnan. Na str. 17 nesouhlasím s tvrzením, že v platné vyhlášce není skladovací teplota tavených sýrů nijak definována.

Cíl diplomové práce je jasně formulován, k metodice mám jen 2 připomínky: V kapitole 5.4 chybí amplituda smykového napětí a v kapitole 5.5 není uveden počet měření. Výsledky jsou vhodně prezentovány formou tabulek a grafů. Diskuze je obsáhlá, studentka v ní srovnává dosažené výsledky s odbornými články. Závěr práce jasně shrnuje dosažené výsledky, chybí mi jen nástin možného pokračování výzkumu. Seznam literatury zahrnuje 73 zdrojů, z nichž velkou část představují odborné články z databází. Citace ovšem nejsou ve spoustě případů (např. č. 4, 24, 27, 28, 36, 37, 39, 65, aj.) uvedeny správně, pravděpodobně došlo k nějaké chybě při formátování. Cíle práce byly splněny, já práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A - výborně.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Jaká je doporučená skladovací teplota pro tavené sýry, kterou udává vyhláška č. 397/2016 Sb., v platném znění?
2. Dokázala byste navrhnout nějaké pokračování výzkumu, který byl předmětem vaší diplomové práce?

V e Zlíně dne **22. 5. 2023**

Podpis oponenta diplomové práce