

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Jaško Miroslav
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Richardos N. Salek, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název diplomové práce:

Vliv přídavku vlákniny na konzistenci termizovaných sýrů

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. Miroslava Jašši se zabývá termizovanými sýry typu cream cheese, především pak vlivem obsahu tuku a vlákniny na jejich konzistenci a další parametry. V teoretické části jsou definovány čerstvé sýry a sýry typu cream cheese, dále je popsána výroba těchto sýrů a faktory ovlivňující jejich funkční vlastnosti. Kapitoly 2.1–2.4 považuji v kontextu práce za nadbytečné. Poslední kapitola se věnuje principům metod, které byly použity v praktické části práce. Dle mého názoru mohla být tato kapitola součástí metodiky. V celém textu práce jsou namísto pomlček nesprávně používány spojovníky (např. str. 15, 16, 19, 40, atd.). Jinak je ale práce po formální i jazykové stránce sepsána na výborné úrovni s minimem překlepů.

Cíl práce je jasně definován, metodika popisuje použité analýzy. K této kapitole mám 3 připomínky:

- v kapitole 6.2 chybí informace o balení výrobků (charakteristika použitých obalů a balicího zařízení);
- v kapitole 7.1 student nesprávně uvádí, že sušení probíhalo do konstantní hmotnosti (namísto konstantního úbytku hmotnosti);
- v kapitole 7.5 student uvádí (dle mého názoru) nesprávně teplotu reologických měření 37 °C (namísto 20 °C).

Výsledky diplomové práce jsou zpracovány velmi precizně a přehledně formou grafů a tabulek. Na obr. 10 je chybné měřítko oxy Y a v textu chybí odkazy na obr. 10–14. Velmi oceňuji statistické zpracování výsledků a bohatou diskuzi. Závěr práce stručně shrnuje dosažené výsledky. V seznamu zkratk některé chybí (např. FAO, EU, EC, ISO...). V senzorickém dotazníku (příloha I) chybí podrobnější charakteristiky jednotlivých bodů v použitých stupnicích. S ohledem na to, že pro senzorické hodnocení byli využiti "jen" zaškolení posuzovatelé, mohlo pro ně být hodnocení bez bližšího popisu náročné. Diplomant v práci využil 74 vysoce odborných zdrojů, většinu představují články z databáze WoS, případně legislativní dokumenty.

Mohu konstatovat, že zadání a cíle práce byly naplněny a že práce splňuje požadavky na kvalifikační práce tohoto typu. Výše uvedené nedostatky nijak nesnižují vysokou kvalitu této diplomové práce.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V kapitole 8.4 prezentujete výsledky žvýkatelnosti i gumovitosti. Myslíte si, že jsou oba parametry pro výrobky typu cream cheese nutné? Který parametr je podle vašeho názoru vhodnější (lépe popisuje texturu v případě těchto produktů)?
2. Mohl byste uvést bližší složení použité citrusové vlákniny (pokud to tedy výrobce uvádí)? Předpokládám, že obsahuje kromě pektinu i další složky?
3. Čím si vysvětlujete výraznou odlišnost vzorku 6 od ostatních? Ve většině případů výsledky tohoto vzorku nezapadají do trendu ostatních výrobků.
4. Doporučil byste některý z vámi vyrobených vzorků pro komerční výrobu? Případně, co byste doporučil změnit?

V e Zlíně dne **24.05.2024**

Podpis oponenta diplomové práce