

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Natálie Lyčková
Studijní program: Technologie potravin
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: 2024/2025

Název diplomové práce:

Hodnocení nového taveného sýra s plísni na povrchu během skladování

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	B - velmi dobře
3. Množství a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	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. Natálie Lyčkové se zabývá velmi inovativním výrobkem, a to taveným sýrem s bílou plísní na povrchu, u kterého byly navíc tavicí soli nahrazeny hydrokoloidy, furcellaranem a karagenanem. V teoretické části se studentka věnovala jak sýrům s plísní na povrchu, tak taveným sýrům a dále faktorům, které mohou ovlivnit kvalitu tavených sýrů. V textu se objevují drobné nedostatky, např. nesprávně uvedené senzorické vlastnosti (namísto organoleptických), nejednotné názvosloví (fosforečnany vs. citráty), či absence odkazů na obrázky v textu. Literární rešerše je ovšem vyčerpávající a studentka vycházela z velmi kvalitních primárních zdrojů. Cíl práce je jasně definován, metodika vhodně popsána a výsledky prezentovány přehledně formou tabulek a grafů. Oceňuji zejména bohatou diskuzi získaných výsledků s odbornými, prakticky výhradně cizojazyčnými zdroji. V Tabulce 6 jsou nesprávně uvedeny jednotky pro relativní lepivost a elasticitu. Připomínku mám též k diskuzi na str. 53, kde studentka přisuzuje změny barvy během zrání Maillardovým reakcím. Domnívám se, že při teplotě cca 20 °C Maillardovy reakce prakticky neprobíhají. Ani použité suroviny neobsahovaly vyšší obsah redukujících cukrů, které by průběh Maillardových reakcí podpořily. Závěr práce představuje stručné shrnutí získaných poznatků. Uvedené připomínky nikterak nesnižují vysokou úroveň předložené kvalifikační práce, která splňuje veškeré požadavky na práce tohoto typu.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Používají se běžně v praxi pro výrobu tavených sýrů i jiné mléčné složky než přírodní sýry a máslo, jak uvádíte v kapitole 2.1?
2. Předpokládám, že senzorická analýza vzorků nebyla provedena. Ochutnali jste aspoň vyrobené tavené sýry v úzkém pracovním kolektivu?
3. Dokázala byste navrhnout, jak by se ve vaší diplomové práci dalo pokračovat?

Ve Zlíně dne **17. května 2025**

Podpis oponenta diplomové práce