

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Iva MARTINKOVÁ
Studijní program: N 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav biochemie a analýzy potravin
Vedoucí diplomové práce: Mgr. Magda Doležalová, PhD.
Oponent diplomové práce: Mgr. Šárka Rösnerová
Akademický rok: 2010/2011

Název diplomové práce:

Změna mikroflóry pařených sýrů v průběhu výroby a 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, 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	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

V teoretické části této diplomové práce bych uvítala kvůli větší přehlednosti podrobnější členění v části 2 (2.1 Mozzarella, 2.2 Provolone, 2.3 Slovenský oštiepok, 2.4 Parenica...). Na str. 15 je uvedena špatná formulace - "obsah soli je u neuzených výrobků 4,5% a u uzených tvoří 5,5%", chybí zde uvedeno, že toto je maximální přípustný obsah soli u tohoto sýra. V části Výsledky a diskuze je na str. 47 v tabulce 9 a v textu rozpor v původu vzorku u kmene 6, uveďte prosím na pravou míru.

V rámci diplomové práce studentka použila 58 literárních zdrojů. Literatura není v této diplomové práci řazena postupně, v textu dokonce chybí citace ze dvou literárních zdrojů (č. 17 a 41).

V celé práci se vyskytuje poměrně velké množství překlepů, pravopisných chyb i chyb v interpunkci, chybějící mezery apod..

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Co vše se u mléka kontroluje před jeho použitím k výrobě sýrů ?
2. Kolik vzorků celkem (tj. vzorků mléka, sýřeniny před pařením a po paření, finálního výrobku) bylo podrobena daným mikrobiologickým rozborům ?

V Hořicích dne 25.5.2011

podpis oponenta diplomové práce