

Posudek oponenta diplomové práce

| | |
|---|-------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Bc. Alena Jedounková |
| Studijní program: | Chemie a technologie potravin |
| Studijní obor: | Technologie potravin |
| Zaměření (pokud se obor dále dělí): | |
| Ústav: | Ústav technologie potravin |
| Vedoucí diplomové práce: | Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D. |
| Oponent diplomové práce: | Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2019/2020 |

Název diplomové práce:

Vliv xanthanové gumy a kukuřičného škrobu na reologické vlastnosti majonézy

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 | C - dobře |
| 3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů | A - výborně |
| 4. Popis experimentů a metod řešení | B - velmi dobře |
| 5. Kvalita zpracování výsledků | B - velmi dobře |
| 6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze | B - velmi dobře |
| 7. Formulace závěrů práce | B - velmi dobře |

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Aleny Jedouňkové se zabývá vlivem přídavku různých koncentrací kukuřičného škrobu a xantanové gumy na texturní a reologické vlastnosti majonézy. Kvalifikační práce je po formální stránce zpracována na dobré úrovni, v textu se občas vyskytují chyby, překlepy a formulační nedostatky. Pro příklad uvádím: uhlohydráty (str. 12), nasycené oleje (str. 15), produkce majonézy je spíše umění než věda (str. 20), těkavé příchutě získané z koření (str. 25), snížení konzistence (str. 28), atd. Teoretická část nicméně představuje kvalitně sepsanou rešerši a splňuje zadání práce.

V metodické části postrádám charakteristiku skladovacího pokusu, která je ozřejmena až ve výsledcích. Z metodiky není jasné, proč bylo statistické hodnocení provedeno pouze v případě pH a nikoli u ostatních výsledků. Výsledky jsou prezentovány převážně formou sloupcových grafů, u kterých postrádám chybové úsečky. Získané výsledky jsou většinou dostatečně diskutovány s odbornou literaturou, pouze v kapitole 6.2.7 diskuze chybí. Diplomová práce byla citována 76 zdroji, z nichž značnou část představují odborné články z impaktovaných časopisů.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na str. 16 zmiňujete pojem winterizace. Mohla byste ho vysvětlit?
2. Existuje souvislost mezi soudržností a stabilitou Vámi vyrobených majonéz?

Ve Vsetíně dne **21. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce