

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Jana Hofmanová
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Akademický rok:	2019/20

Název diplomové práce:

Vliv přídavku mléčné složky na vybrané vlastnosti čokolády

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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - 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:

Předložená diplomová práce Bc. Jany Hofmanové pojednává o fyzikálně-chemické charakterizaci vyrobených čokolád s různým přídávkem sušeného odtučněného mléka a syrovátky. Teoretická část obsahuje obecnou charakterizaci čokolády, původ kakaových bobů, výrobu čokolády a faktory ovlivňující kvalitu čokolády. Praktická část se zabývá přípravou modelových vzorků čokolád a popisem metod k jejich charakterizaci. U reologických měření je uvedeno: „Měření hodnot reologických proměnných probíhalo dle Glicerina a kol. (2016) a standardní metody IOCCC a taktéž vyhodnocení parametrů Cassonova modelu“, uvítala bych bližší specifikaci parametrů měření, např. jaký byl zvolen gap apod. Výsledky diplomové práce jsou vhodně uvedeny ve formě tabulek a grafů a následně diskutovány s aktuální literaturou. Pro statistické vyhodnocení byl využit test ANOVA, ale není uveden typ testu ani výsledek jednotlivých statistických hladin významnosti u výsledků. Text diplomové práce je napsán srozumitelně, bez gramatických chyb a překlepů. Seznam citované literatury je obsáhlý a zahrnuje relevantní, převážně aktuální zdroje. Dosažené cíle diplomové práce se shodují se zadáním a velmi hodnotím komplexnost aplikovaných technik, a proto doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou „Velmi dobře B“.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jaká byla použita referenční hodnota akustického tlaku a korekční funkce při měření L_p ?
2. Jak jste měřila a vyhodnocovala tixotropii?
3. Vyšší hodnoty tixotropního chování vykazovaly vzorky bez syrovátky, s vzrůstajícím obsahem syrovátky se tyto hodnoty snižovaly. Jak si vysvětlujete tento pokles?

Ve dne 20. 05. 2020

Podpis oponenta diplomové práce