

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Vránová Denisa</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	-
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Vendula Kůrová
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

### Název diplomové práce:

Vliv použitých složek na jakost analogů tavených sýrů

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>A - výborně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Denisy Vránové se zabývá vlivem použitých složek na jakost analogů tavených sýrů s úplnou náhradou mléčné složky v surovinové skladbě. Zvolené téma lze považovat za aktuální a přínosné, neboť v posledních letech stoupá poptávka po výrobcích imitujících produkty živočišného původu.

V teoretické části předložené práce se autorka zabývá charakteristikou a klasifikací tavených sýrů a jejich analogů, dále surovinovou skladbou a technologií výroby těchto produktů. Výtku bych však měla k citaci vyhlášky č. 4/2008, Sb. na straně 24, jelikož již není platná. Tuto skutečnost by bylo vhodné případně v textu uvést.

V praktické části je popsána výroba modelových vzorků za použití škrobové směsi, kappa-karagenanu a dalších surovin za různých podmínek (rozdílných teplot a rychlosti otáček) a prováděné analýzy. Výsledky jsou prezentovány formou tabulek a grafů. Diskuze výsledků je, vzhledem k nedostatku informací v odborné literatuře, která se zabývá tímto typem výrobků, odpovídající. Závěry jsou vhodně formulovány.

Celkově práce působí velmi dobrým dojmem, jednotlivé kapitoly na sebe logicky navazují, v textu se vyskytuje pouze minimální množství formulačních nebo jiných nedostatků.

Diplomovou práci Bc. Denisy Vránové proto doporučuji obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Myslíte si, že závěry Vaší práce (vztažené k době skladování produktů) mohl ovlivnit fakt, že jednotlivé analýzy byly provedeny nejdříve po 30denním skladování a nikoli ihned po výrobě? Své tvrzení prosím zdůvodněte.
2. Jak si vysvětlujete nárůst hodnot komplexního modulu pružnosti  $G^*$  u modelových vzorků se zvyšující se tavicí teplotou?

Ve Zlíně dne **20. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce