

Stanovisko školitele

na disertační práci

Ing. Venduly Kůrové

na téma

Vliv procesních parametrů a složení surovinové skladby na jakost vybraných mléčných výrobků

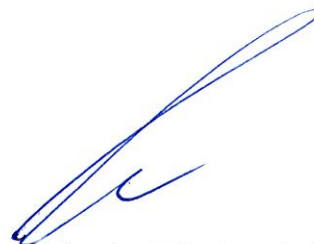
Paní Ing. Vendula Kůrová byla přijata do prezenční formy doktorského studia v roce 2019 a bezprostředně po nástupu zahájila práce na experimentální části. Uchazečka navazovala na dlouhodobý výzkumný program Fakulty technologické v oblasti studia faktorů ovlivňujících funkční vlastnosti mléčných produktů. Doktorandka od roku 2021 působí jako asistent na Ústavu technologie potravin, kde se problematikou hodnocení kvality mléčných matric dále zabývá. Za dobu studia realizovala několik sérií experimentů, při kterých sledovala vliv vybraných procesních parametrů a surovinové skladby na funkční vlastnosti smetanových krémů, tavených sýrů a tavených sýrových omáček v průběhu jejich skladování.

Rád bych zdůraznil komplexnost předložené disertační práce, která byla zpracovávána průběžně a systematicky, od zpracování literární rešerše vztahující se k dané problematice, plánovaných experimentů, návrhu surovinových skladeb, samostatné výroby modelových mléčných matric, po výzkum vlivu procesních parametrů a složení surovinové skladby na funkční vlastnosti výše zmíněných produktů. Experimentální část je výsledkem pochopení teoretických principů a doplnění současných poznatků v oblasti mlékárenské technologie s možností přímé aplikace do praxe. Výsledky práce je možné považovat za aktuální, neboť problematika faktorů ovlivňujících funkční vlastnosti mléčných produktů je v odborných časopisech permanentně diskutována.

Paní Ing. Vendula Kůrová přistupovala po celou dobu studia ke své práci svědomitě, s neobvyklým nasazením a pílí, což ji napomohlo k získání kvalitních výsledků. V této souvislosti lze zmínit, že uchazečka je spoluautorkou 9 prací v mezinárodních časopisech s impakt faktorem (evidovaných v databázi *Web of Science Core Collection*) a samozřejmě i celé řady dalších článků zveřejněných v recenzovaných vědeckých časopisech a sbornících z konferencí. Byla rovněž řešitelkou nebo spoluřešitelkou pěti projektů Interní grantové agentury Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně.

Na základě výše uvedených skutečností doporučuji předloženou disertační práci k obhajobě a doporučuji udělit uchazečce po úspěšné obhajobě titul „*philosophiae doctor*“ ve studijním oboru Technologie potravin.

Ve Zlíně dne 29. června 2023



doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Školitel