

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Kateřina Kartáková
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: prof. dr. Ing. Luděk Hřivna
Akademický rok: 2022/23

Název diplomové práce:

Vazba mezi vlastnostmi suroviny a kvalitou čokoládových pomazánek

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	B - velmi dobře
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:

Předložená diplomová práce se věnuje problematice, která není tak frekventovaná, jako výroba jiných potravin a potravinářských produktů. Z tohoto pohledu je potřeba předloženou práci ocenit. Jak autorka správně uvádí, název čokoládová pomazánka je pouze jakousi substitucí vlastní receptury, která obsahuje pouze kakaový prášek a tukovou složku tvoří jiný tuk, než kakaové máslo. Proto by se slovo čokoláda vůbec nemělo i dle platné legislativy v názvu objevit. literární část je obsažná a jsou v ní popsány všechny úskalí spojené s výrobou čokolády a také možnosti uplatnění jiných tuků a tukových náhražek při výrobě pomazánek. Oceňuji, že se diplomantka snažila o uplatnění řady literárních zahraničních pramenů, bohužel vadou na kráse je někdy trochu kostrbatý překlad jako např. na str. 14 týkající se tvorby tukového výkvětu. Metodická část je kvalitně zpracovaná, podrobně jsou popsány jak použité suroviny, tak i metoda stanovení texturních vlastností tuků i pomazánek.

Kladně hodnotím snahu diplomantky o správnou interpretaci dosažených výsledků a také snahu o vysvětlení některých výsledků, které se odchyľují od očekávání. je škoda, že všechny pomazánky, jak vyplývá i ze závěru práce, se ukázaly být nestabilními. Jak ale správně diplomantka glosuje, receptura není konečná a bude třeba na ní ještě pracovat, což dává prostor pro další možné téma bakalářské či diplomové práce.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Při hodnocení tuhosti pomazánek byl rozdíl mezi kokosovou a s palmovým olejem nižší, než při samotném hodnocení těchto tuků. Lze to nějak vysvětlit?
- 2) Problémem při skladování pomazánek byla jejich krystalizace a vznik tukového výkvětu. Mohly se na tom podílet i jiné použité složky receptury, např. lískové ořechy? Pokud ano, vysvětlíte to.
- 3) Jak vyznívaly pomazánky z pohledu sensorického hodnocení? Zkusila jste je např. namazat? Pokud ano, korespondovaly vaše závěry o jejich použitelnosti, opřené o instrumentální analýzy, se skutečným stavem po namazání?

V Brně dne 26. 5. 2023

Podpis oponenta diplomové práce