

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Machalová Aneta
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Lapčíková Barbora, doc. Mgr. Ph.D.
Oponent diplomové práce: Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název diplomové práce:

Vliv typu emulgátoru na fyzikálně-chemické vlastnosti čokoládových výrobků.

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 a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Téma diplomové práce Bc. Anety Machalové je velmi aktuální a prakticky využitelné, neboť se zabývá důležitou oblastí výroby čokolády – vlivem emulgátorů na vlastnosti hotového produktu. Volba čtyř emulgátorů a jejich různých koncentrací poskytuje široké možnosti srovnání. Práce má význam pro vývoj výrobků s optimalizovanými reologickými, senzorickými i texturními vlastnostmi.

Práce je po obsahové stránce velmi kvalitní, s rozsáhlou teoretickou částí pokrývající celou problematiku výroby čokolády, druhy emulgátorů a jejich technologickou funkci. Praktická část je metodicky dobře propracovaná, obsahuje relevantní metody (DSC, reologická, senzorická, texturní analýza) a výsledky jsou jasně interpretovány. Autorka pracovala s velkým počtem vzorků a analyzovala široké spektrum parametrů. Výsledky jsou prezentovány přehledně a doprovázeny komentáři, které vykazují velmi dobré porozumění problematice. Text obsahuje drobné jazykové a typografické nedostatky. Hodnocení výsledků by mohlo být podpořeno podrobnějším statistickým zpracováním a významností rozdílů mezi vzorky. V některých částech by bylo vhodné hlubší porovnání s literaturou, zejména v oblasti výsledků senzorické analýzy.

Diplomová práce je po odborné stránce na velmi dobré úrovni. Autorka prokázala schopnost samostatné vědecké práce, kritického myšlení a orientace v moderních analytických metodách. Diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A-výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jaký praktický význam mají vaše výsledky pro potravinářský průmysl? Mohou přispět k optimalizaci receptur?
2. Která z použitých metod vám přinesla nejvíce informací o změnách způsobených emulgátory a proč?

Ve Zlíně dne **26. května 2025**

Podpis oponenta diplomové práce