

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Kučerová Tereza
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Stanovení vybraných fyzikálně chemických vlastností másla a roztíratelných tuků

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	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Terezy Kučerové se zabývá stanovením a srovnáním fyzikálně chemických a reologických vlastností másla a roztíratelných tuků získaných z tržní sítě. Autorka pro vypracování práce čerpala poznatky z 64 literárních pramenů, zejména cizojazyčných. V teoretické části jsou popsány typické chemické složení másla a roztíratelných tuků, jejich výroba a také možnosti stanovení jejich kvalitativních parametrů včetně reologických vlastností.

V praktické části jsou charakterizovány vzorky získané z tržní sítě. Popis metodiky jednotlivých stanovení je podrobný a přehledný, nicméně bych uvítala informaci o počtu opakování jednotlivých měření. Ve výsledkové části autorka vhodně popisuje naměřená data a diskutuje své výsledky s odbornou literaturou. Pro doplnění mohla být autorkou popsána doporučení, která vyplývají z naměřených dat. Získané výsledky studentka prezentuje a srovnává formou přehledných grafů a tabulek uvedených jak ve výsledkové části, tak v přílohách diplomové práce.

V celé práci se vyskytuje poměrně málo překlepů a stylistických chyb. Z výše uvedeného mohu konstatovat, že Bc. Tereza Kučerová prokázala schopnost zpracovat experimentální data do podoby odborného textu, a proto doporučuji diplomovou práci k obhajobě a navrhuji hodnocení A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Které faktory ovlivní reologické a fyzikálně chemické vlastnosti másla?
2. Na str. 18 uvádíte, že se smetana určená pro výrobu másla při technologickém zpracování zabarvuje přírodním barvivem. Je možné na území EU během výroby másla využít potravinářské přídatné látky? Svě tvrzení v DP vysvětlete.
3. Kterými látkami mohou být roztíratelné tuky fortifikovány? Uveďte důvody použití.
4. Zdůvodněte volbu teploty pro měření texturní profilové analýzy. Kolik opakování bylo provedeno?
5. Který z testovaných výrobků byste doporučila na základě vašich zjištěných výsledků? Svě doporučení zdůvodněte.

Ve Zlíně dne **21. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce