

Oponentský posudek

na disertační práci

MVDr. Michaely Černíkové

"Studium možností snížení obsahu tavících solí v tavených sýrech"

Studijní program: Chemie a technologie potravin

Obor: Technologie potravin

Školitel: Prof. Ing. Pavel Březina, CSc.

Školitel: Doc. Ing. František Buňka, Ph.D.

Disertační práce MVDr. Michaely Černíkové se zabývá ověřením možnosti náhrady tradičních tavících solí v tavených sýrech, a to i v průmyslových podmínkách. Použití náhradního aditiva autorka v práci hodnotí na základě vyhovujícího spektra objektivních metod (zejména fyzikálně-chemických a mikrobiologických), a jednak metod subjektivních, zejména některých parametrů senzorické analýzy. Problematika náhrady tavících solí ve výše uvedené komoditě, je autorkou studována zejména v kontextu možné lepší využitelnosti vápníku.

Vlastní práce je zpracována na 102 stranách, s 10 tabulkami, 15 obrázky a 11 přílohami, včetně příloh obrazových. Vlastní text práce je zpracován velmi pečlivě, s minimálním množstvím překlepů a chyb.

Rozsah a obsah práce odpovídají zadaným cílům. Práce je správně strukturována dle obvyklého schématu. Kapitola Současný stav řešené problematiky cituje řadu literárních pramenů a je čtivě, logicky a přehledně zpracován. Autorka se snaží danou problematiku popsat z několika zorných úhlů, což se jí zdařilo. Cíle práce jsou stanoveny srozumitelně. Experimentální část je řešena v souladu s aktuálními poznatky vědy. Materiál a metody jsou definovány jasně. Výsledková část je pečlivě zpracována. Shrnuté závěry vyplývají ze získaných výsledků. Práce vychází ze 161 citovaných pramenů.

Velmi cennou je kapitola Přínos práce pro vědu a praxi, která není vždy součástí disertačních spisů, nicméně je nutným zhodnocením vlastní vědecko-výzkumné činnosti.

Po obsahové stránce mám k práci několik dotazů:

- Autorka uvádí ověřování zejména karagenanů jako náhradu tavících solí, jedná se o aditivum neobsahující sodné ionty?
- Pokud tomu tak je, může autorka v diskusi vysvětlit možná další pozitiva nového výrobku z hlediska nutričního?
- Jak se autorka dívá na legislativní vymezení případně nového typu taveného sýra bez použití tavících solí?
- Bylo by třeba, v případě výroby taveného sýra s přídavkem karagenanů, upravit systém HACCP?

Po formální stránce nemám k autorce připomínky.

Celkově hodnotím disertační práci MVDr. Michaely Černíkové jako hodnotnou, zejména z pohledu nutričního profitu pro konzumenta. Dotazy mají sloužit pouze k obohacení diskuse v rámci vlastní obhajoby práce.

Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem jednoznačně **d o p o r u č u j i** práci MVDr. Michaely Černíkové k obhajobě.

V Brně dne 8.10.2009



Prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.