

Doc. MVDr. Eva Dudriková, PhD.
Ústav hygieny a technológie mlieka, Katedra hygieny a technológie potravín
Univerzita veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach,
Komenského 73, 041 81 Košice, Slovenská republika

O P O N E N T S K Ý P O S U D O K

na habilitačnú prácu
MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.: Vybrané faktory pôsobící na konzistenci tavených sýrů

Habilitačná práca MVDr. Michaely Černíkovej, Ph.D. „Vybrané faktory pôsobící na konzistenci tavených sýrů“ predstavuje ucelený spis napísaný spolu na 86 stranách, ktorý je rozdelený do piatich základných kapitol:

1. Súčasný stav riešenej problematiky.
2. Cieľ práce.
3. Hlavné výsledky práce.
4. Prínos pre vedný odbor v praxi
5. Záver.

Súčasťou predmetnej habilitačnej práce je aj abstrakt v českom a anglickom jazyku, obsah, zoznam použitej literatúry, obrázkov, použitých symbolov a skratiek. Významnú časť habilitačnej práce tvorí publikačná aktivita autorky, odborný životopis a súbor vybraných publikácií, ktoré vlastne tvoria habilitačnú prácu.

Vlastný text habilitačnej práce dopĺňajú obrázky, ktoré vhodným spôsobom čitateľovi publikácie dotvárajú a vysvetľujú riešenie problematiky. Text habilitačnej práce napísaný v českom jazyku je vysoko odborný a zrozumiteľný, takže každý čitateľ práce v nej nájde všetky odpovede na otázky, týkajúce sa problematiky tavených syrov, ktoré aj v súčasnom období predstavujú produkt, ktorý je veľmi obľúbený na celom svete. Ako z textu a jednotlivých kapitol vyplýva, habilitantka si za základný cieľ habilitačnej práce vybrala popis vybraných faktorov, ktoré ovplyvňujú konzistenciu tavených syrov, a to tak počas technologickej výroby, ako aj počas skladovania. Pritom sa zamerala hlavne na faktory, ktoré sú významné z hľadiska priemyselnej praxe, a ktoré nakoniec nie sú v odbornej, resp. vedeckej literatúre dostatočne popísané a známe. Na splnenie tohto hlavného cieľa habilitačnej práce, habilitantka rozdelila ciele práce na jednotlivé časti, ktoré pozostávajú z ôsmich podkapitol a v ktorých skúma a popisuje nasledovné výsledky svojej vedeckej práce:

1. vplyv zmeny sušiny a obsahu tuku v sušine na konzistenciu tavených syrov,

2. porovnanie konzistencie tavených syrov vyrobených z mliečneho tuku z rôznych zdrojov, ktoré sa od seba líšia obsahom membrán tukových guľôčok,
3. vplyv rastúcej koncentrácie κ -karagenanu a ι -karagenanu na konzistenciu tavených syrov a porovnať pôsobenie obidvoch frakcií karagenanu v týchto produktoch,
4. vplyv predlžujúcej sa doby výdrže pri tzv. teplote tavenia na konzistenciu tavených syrov, ktoré boli vyrábané s rôznou rýchlosťou otáčok nožov vo výrobnom zariadení,
5. zmeny konzistencie tavených syrov v závislosti od rôzneho zloženia ternárnych zmesí fosforečnanových a alebo citrátových taviacich solí, pri použití rôznych druhov prírodných syrov, ktoré boli základnou vstupnou surovinou v technologickom procese,
6. posúdiť z praktického hľadiska možnosti náhrady tradičných taviacich solí fosforečnanového a citrátového typu pri výrobe tavených syrov a
7. sledovať vývoj konzistencie tavených syrov v závislosti od stupňa zrelosti prírodných syrov holandského typu a parených syrov,
8. zhodnotiť zmeny konzistencie tavených syrov počas ich chladiarenského skladovania.

Na základe preštudovanej literatúry z domácich a najmä zahraničných zdrojov, habilitantka realizovala svoju experimentálnu časť vedeckej habilitačnej práce, výsledky ktorej boli už publikované v prestížnych zahraničných karentových časopisoch (spolu 11: A1-A5, B1-B4, C1-C2), a teda mali pozitívne oponentské posudky. Všetky práce sú písané v anglickom jazyku a spadajú do obdobia rokov 2008-2017. To svedčí o výbornej znalosti štylizácie a gramatiky anglického jazyka, v ktorom sa najviac dajú publikovať vedecké články aj z oblasti mliekarstva.

Celá habilitačná práca je napísaná v českom jazyku zrozumiteľne a odborne, a každý čitateľ musí danej problematike porozumieť. Formálna a štylistická stránka habilitačnej práce je na vysokej profesionálnej úrovni, bez preklepov a iných štylistických nedostatkov.

Možno vyzdvihnúť zámer habilitantky upútať na danú problematiku, voviesť čitateľa do problematiky tavených syrov, od definície, platnej legislatívy, cez technologické postupy, až po kvalitu a bezpečnosť. Celá práca je napísaná veľmi pútavým štýlom, pričom si zachováva vedecké ciele a postupy. Čitateľ z predloženého textu v časti „Súčasný stav riešenej problematiky“ veľmi ľahko pochopí, čo tavené syry sú, aký je ich význam vo výžive ľudí, čo sa v technologickom procese pri ich výrobe používa a akým spôsobom sa taviace soli dajú nahradiť (kapitola 1.2.2 Taviace soli, resp. kapitola 1.2.3 Náhrada tradičných taviacich solí – štyri možné prístupy). Všetky tieto aspekty sú ďalej rozpracované vo vlastnej vedeckej časti habilitačnej práce.

Z habilitačnej práce MVDr. Michaely Černíkovej, Ph.D., „Vybrané faktory pôsobící na konzistenci tavených sýrů“ vyplýva, že získané výsledky, ktoré sú detailne popísané v kapitole 3 „Hlavné výsledky práce“ určite poskytnú podporu k detailnejšiemu objasneniu faktorov uvedených vyššie na konzistenciu finálneho výrobku, ako aj ďalších parametrov tak, ako je to uvedené v zadaných cieľoch práce.

Habilitačná práca MVDr. Michaely Černíkovej, Ph.D. „Vybrané faktory pôsobící na konzistenci tavených sýrů“ je napísaná tak, že spĺňa aj parametre monografie, o čom by habilitantka mohla uvažovať aj na základe už získaných posudkov. Týmto počínom, by sa rozšíril okruh čitateľov nielen z radov vedeckých pracovníkov (viď publikačná činnosť), ale aj ostatných pracovníkov mliekarskeho priemyslu a pedagogických pracovníkov, ktorí sa venujú problematike mliekarstva a získané poznatky z predloženej habilitačnej práce môžu ihneď použiť vo výučbovom procese.

Na habilitantku mám len jednu otázku:

1. na str. 30, v „štvrtom prístupe-legislatívnom“ pri odlišnom spôsobe výroby tavených syrov bez tradičných taviacich solí uvádzate možné používanie „minerálnych koncentrátov“, ktoré nemajú pridelený E kód, ale obsahujú v svojej zmesi vlastne tieto látky. Myslíte si, že tieto látky sú pre konzumenta bezpečné a je to v súlade s „dobrými mravmi“ ak takýmto spôsobom vlastne výrobcovia zavádzajú?

ZÁVER

Na základe preštudovania habilitačnej práce MVDr. Michaely Černíkovej „Vybrané faktory pôsobící na konzistenci tavených sýrů“ konštatujem, že MVDr. Michaela Černíková, Ph.D. splnila všetky vytýčené ciele habilitačnej práce, ba ich vysoko prekročila. Na základe tejto skutočnosti, ako aj na základe preštudovania odborného životopisu habilitantky **ODPORÚČAM** uvedenú habilitačnú prácu k obhajobe pred príslušnou habilitačnou komisiou a vedeckou radou Fakulty technologickej, Univerzity Tomáša Baťu v Zlíne. Po jej úspešnej obhajobe **ODPORÚČAM** MVDr. Michaely Černíkovej, Ph.D. udeliť titul docentka v odbore „Technológia potravín“.

V Košiciach, 18. 12. 2017.

doc. MVDr. Eva Dudriková, Ph.D.