

**Posudok habilitačnej práce MVDr. Michaely Černíkovej, Ph.D.,
„Vybrané faktory pôsobiace na konzistenciu tavených syrov“
v obore "Technologie potravín"**

Predložená habilitačná práca **MVDr. Michaely Černíkovej, Ph.D.**, zhŕňa najdôležitejšie výsledky jej doterajšej vedeckej a výskumnej práce, dosiahnuté pri štúdiu vybraných faktorov pôsobiacich na konzistenciu tavených syrov. Predloženú prácu zostavila habilitantka ako tematicky ucelený súbor z výsledkov svojej intenzívnej výskumnej práce. Spis je k obhajobe predkladaný ako 77 strán komentovaného súboru a 11 prác habilitantky, ktoré boli publikované od roku 2008 do 2018, a ktoré prešli riadnym recenzným konaním. U polovici priložených prác je habilitantka prvým autorkou. Jej publikačná činnosť je však ešte obsiahlejšia, podľa priloženého záznamu.

Úvodný text je vyhotovený prehľadne a na zodpovedajúcej úrovni. Predstavuje ucelené koncízne dielo, v ktorom autorka nadviazala na školu doc. Buňku a doc. Buňkovej a ďalších osobností FT UTB v Zlíne, týkajúcu sa štúdia tavených syrov. V prehľade súčasného stavu riešenej problematiky autorka v plnej šírke vystihuje tému práce. Sú v ňom charakterizované suroviny na výrobu tavených syrov, taviace soli ako aj možnosti ich náhrady a karagenány. Primeraný priestor je venovaný technológií výroby tavených syrov a hlavne vplyvu procesných parametrov na výslednú konzistenciu tavených syrov. Druhá časť rozoberá hlavné získané výsledky práce s odkazom na vlastné publikácie uverejnené v renomovaných impaktovaných zahraničných časopisoch. Súčasťou predloženej práce je 11 pôvodných vedeckých publikácií autorky bezprostredne súvisiacich so študovanou problematikou. Experimentálna časť habilitačnej práce rieši komplexne študovanú problematiku, cez vplyv skladby suroviny a vybraných procesných parametrov na konzistenciu tavených syrov, cez zloženie taviacich soli a ich vplyv na konzistenciu ako aj ich možnú náhradu pomocou karagenanov s dopadom na textúrne vlastnosti tavených syrov. Riešenie nastolených problémov si vyžiadalo interdisciplinárny prístup a získané experimentálne výsledky, prezentované v predloženom spise a taktiež zúročené v publikačnej aktivite, reprezentujú „šírku záberu“ a dokazujú, že MVDr. Černíková sa kvalifikovane zhostila svojej úlohy. Problematiku tejto práce hodnotím ako vysoko aktuálnu, významnú nielen z teoretického, ale hlavne z praktického hľadiska, ktorá je príkladom orientácie výskumu na získanie poznatkov perspektívne využiteľných v praxi. Zistené závery je možné jednoznačne využiť v priemyselnej výrobe tavených syrov, čo zabezpečí produkciu kvalitných a predovšetkým zdravých a bezpečných potravín. Ako celok je text dobre zrozumiteľný, bez nejasných či vyslovene chybných formulácií. Spracovanie habilitačnej práce je veľmi starostlivé. Po formálnej stránke spĺňa predložená habilitačná práca kritéria pre menovanie docentov .

K habilitačnej práci nemám zásadné pripomienky. Môžem len konštatovať, že výsledky svojej práce, ktoré autorka prezentuje a diskutuje v habilitačnej práci už boli publikované v renomovaných časopisoch sledovaných na Web of Science (napr. *Journal of Dairy Science*, *European Journal of Lipid Science and Technology*, *Food Hydrocolloids*, *International Dairy Journal*, *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*-*Food Science and Technology*), kde

prešli obzvlášť náročným recenzným konaním. Celkovo preto prácu hodnotím ako veľmi kvalitnú, svedčí o autorkinom vedomostnom a tvorivom potenciáli, schopnosti vykonávať systematickú vedeckú prácu, získavať reprodukovateľné údaje a správne ich vyhodnocovať. Som presvedčená o tom, že kandidátka je vo svojom obore úplne kompetentnou osobnosťou.

Pedagogická činnosť habilitantky, ako vyplýva z dokumentov, ktoré som mala k dispozícii, jednoznačne dokazuje, že MVDr. Černíková je výbornou vysokoškolskou učiteľkou. Jej skúsenosť s pedagogickou výchovou študentov na vysokej škole je doložená prednášaním a garantovaním viacerých potravinárskych predmetov, ďalej, a to zvlášť pokladám za významné, odborným vedením študentov Bc., Mgr. štúdiá a tiež doktorandského štúdia. Je autorkou a spoluautorkou viacerých výukových materiálov.

Na habilitantku by som sa chcela obrátiť s otázkami do diskusie :

- platia zistené skutočnosti o konzistenci tavených syrov aj v prípade náhrady mliečneho tuku pri výrobe tavených syrov rastlinným olejom ?
- v práci ste sa venovali aj taveniu parených syrov; ako tieto ovplyvňujú reologické a textúrne vlastnosti tavených syrov, keďže v ich prípade sú molekuly kazeínu vo forme vlákien ?
- ako vidíte možné uplatnenie karagenánov pri výrobe tavených syrov v praxi v podmienkach českého či slovenského mliekarstva?

Záverom rada môžem konštatovať, že predložená habilitačná práca plne spĺňa zákonné požiadavky a kritériá formulované vedeckou radou pre posudzovanie uchádzačov o habilitáciu na FT UTB v Zlíne. Rovnako doterajšie pedagogické pôsobenie a celkový odborný profil uchádzačky a jej vedecko-výskumná činnosť sú v súlade s požiadavkami kladenými na vysokoškolského pedagóga s vedecko-pedagogickou hodnotou docent. Prácu odporúčam k obhajobe a po úspešnom priebehu obhajoby súhlasím, aby MVDr. Michaela Černíkovéj, Ph.D., bol udelený vedecko-pedagogický titul docent. Preto odporúčam, aby práca bola prijatá na ďalšie konanie pred vedeckou radou FT UTB v Zlíne.

V Bratislave 05.01.2018

doc. Ing. Mária Greifová, PhD.,