

O p o n e n t s k ý p o s u d e k

na habilitační práci MVDr. Michaely Černíkové, Ph.D.

„Vybrané faktory působící na konzistenci tavených sýrů“

Předložená habilitační práce MVDr. Michaely Černíkové, Ph.D. je zaměřena na aktuální téma vlivu vybraných faktorů na konzistenci tavených sýrů v průběhu jejich výroby a skladování.

Habilitační práce je předkládána jako soubor původních publikovaných prací, tématicky zařazených do tří celků, s úvodním vstupem do problematiky, až po shrnutí výsledků vyplývajících z publikací, spadajících pod konkrétní téma. Habilitační práce obsahuje výsledky 11 experimentálních prací, jejichž společným tématem je problematika tavených sýrů, a které byly publikovány v časopisech s IF. Habilitační práce smysluplně zapadá do oboru Technologie potravin s bonusem monotématicnosti.

Habilitační práce je zpracována na 77 stranách. Dále práce zahrnuje plné texty 11 publikací, které habilitantka realizovala v letech 2008-2017.

Kapitola „ Současný stav řešené problematiky, sestávající se z čtyř podkapitol, popisuje známé a publikované údaje, týkající se tavených sýrů (včetně legislativy), surovin pro výrobu tavených sýrů, technologie výroby tavených sýrů a problematiky karagenanů. K této části jen připomínka formulačního charakteru. V textu uvedený kappa-kazeinmakropeptid je v odborné literatuře označován GMP tedy glykomakropeptid. Toto označení má význam z hlediska nezaměnitelnosti této sloučeniny i z toho důvodu, že jako jediná neobsahuje fenylalanin a má význam v dietě části populace s metabolickým onemocněním fenylketonurií. V této části habilitační práce postrádám alespoň minimalistickou stať, týkající se nutričních aspektů tavených sýrů (i vzhledem ke skutečnosti, že habilitantka má medicínské vzdělání).

Při formulaci cíle si autorka práce stanovila hned několik podcílů, které koncepčně pojí významnost pro průmyslovou praxi.

Třetí oddíl ve třech podkapitolách sumárně hodnotí hlavní získané výsledky a porovnává je s literárními údaji, čímž tato kapitola rámcově naplňuje i patřičný úsek diskuse. Tato část patří

k nejcennějším částem habilitační práce, a protože je zpracována na základě publikovaných článků ve vědeckých časopisech, další oponentura je nadbytečná. Možná pro rychlejší orientaci čtenáře by bylo vhodnější za symboly označení komentovaných publikací uvést příslušnou stranu, a tedy i publikace zahrnout do číslování habilitační práce. K této části je potřeba zmínit potřebnou korekturu údaje uvedeného na str. 51, kde je uvedeno, že vzorky testovaného sýra měly 40 % w/w sušiny a 50 % w/w tuku v sušině. Z doloženého textu příslušné publikace je však zřejmé, že parametry analyzovaného Eidamu byly 50 % w/w sušiny a 30 % w/w tuku v sušině.

Další dvě kapitoly „Přínos pro vědní obor a praxi“ a „Závěr“ logicky vyplývají z kapitoly předcházející. K této části jen připomínka, na str. 55, 3. odst. by bylo vhodné uvést konkrétní údaj (tak, jak je tomu v ostatních odstavcích této stati), týkající se limitní koncentrace přidávaných frakcí karagenanů, které nezpůsobí zvýšení tuhosti tavených sýrů. Na téže straně formulační spojení „výrobková komodita“ není zcela šťastné.

Vlastní habilitační práce je po formální stránce napsána pečlivě s minimálním množstvím překlepů a dalších chyb. Po stránce faktické je ukázkou pracovitosti, houževnatosti a výzkumného „záběru“ habilitantky. Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem mám k vlastní práci jen několik formálních připomínek, které již byly uvedeny výše.

K habilitantce mám následující faktické dotazy:

Jedním ze závěrů habilitační práce je konstatování, že kappa-karagenan je možné použít jako náhradu tavících solí v tavených sýrech. V této souvislosti mám tři otázky:

- Jak bude ovlivněna doba údržnosti výrobku, když se neuplatní baktericidní, resp. bakteriostatické účinky tavících solí?
- Jak ovlivní kolísání hodnoty pH (bez pufrací kapacity tavících solí) vlastnosti finálního výrobku?
- Jak ovlivní náhrada tavících solí v tavených sýrech kappa-karagenanem nutriční hodnotu finálního výrobku?

Závěr

Po prostudování předložené habilitační práce mohu konstatovat, že odpovídá požadavkům kladeným na habilitační práci. Autorka prokázala prakticky i teoreticky schopnost tvůrčí

vědecké práce, která přispívá k rozvoji vědního oboru Technologie potravin, konkrétně v oblasti výroby tavených sýrů.

Habilitační práci MVDr. Michaely Černíkové, Ph.D. d o p o r u č u j i přijmout k obhajobě.

V Brně dne 3. 1. 2018



Prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.