

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Milan Sykora
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	-
<b>Ústav:</b>	technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2018/2019

### Název diplomové práce:

Vliv procesu homogenizace na vybrané vlastnosti tavených sýrových omáček

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>B - velmi dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Práce se zabývá zhodnocením vlivu homogenizace na jakost tavených sýrových omáček. Autor v teoretické části popisuje tavené sýry jako výrobovou komoditu, složení tavených sýrových omáček a jejich výrobu. V praktické části byly vyrobeny modelové vzorky tavených sýrových omáček a aplikována homogenizace. Jako základní metody hodnocení jakosti byly použity texturní profilová analýzy a dynamická oscilační reometrie. Výsledky jsou zpracovány zejména pomocí grafů.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Jaké procesy očekáváte, že v tavených sýrových omáčkách probíhají během homogenizace?
2. Proč u výsledků neuvádíte žádné parametry rozptýlení (například směrodatnou odchylku)?

Ve Zlíně dne **24. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce