

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Machů Tereza
Studijní program:	N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok:	2020/2021

Název diplomové práce:

Vliv různých hydrokoloidů na viskoelastické vlastnosti mléčných dezertů

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Terezy Machů se zabývá vlivem použitých hydrokoloidů na vlastnosti mléčných výrobků. Teoretická část je zaměřena na charakteristiku mléčných dezertů a různých surovin pro jejich výrobu. Je zde několikrát zmíněna vyhláška, která podle autorky definuje požadavky na mléko a mléčné výrobky. Jedná se však o vyhlášku, která upravuje platnou komoditní vyhlášku. Text teoretické části je doplněn o obrázky, které však v textu nejsou zmíněny, natož vysvětleny. V rámci kapitol teoretické části jsem nenašla naplnění bodu ze zadání diplomové práce k vysvětlení faktorů, které ovlivňují vlastnosti mléčných dezertů. Na druhou stranu mohu konstatovat, že autorka část faktorů popsala a rovněž diskutovala ve výsledkové části diplomové práce. Pro příště však doporučuji autorce, aby se řídila pokyny zadání tak, aby byly bezesporu naplněny dle požadavků.

Praktická část je zaměřena na popis vlastností mléčných dezertů vyrobených za použití různých nositelů škrobu (rýžové, tapiokové a banánové mouky) za současného přídavku tří různých hydrokoloidů (kappa-karagenanu, furcellaranu a alginátu sodného). Popis metodiky je srozumitelný a jasný, až na část stanovení bobtnavosti a kapacity zadržení vody ve vzorcích. Prosím autorku o upřesnění v rámci prezentace diplomové práce. Ve výsledkové části jsou naměřená data vyjádřena pomocí obrázků (grafů) a tabulek. Autorka mohla lépe rozvrhnout obtékání obrázků textem tak, aby nebyly jednotlivé části obrázků rozděleny na dvě stránky a současně na stránkách nevznikala zbytečně prázdná místa. I přes tuto „estetickou“ záležitost mohu konstatovat, že jsou výsledky v textu vhodnou formou popsány a autorka je rovněž diskutovala s dostupnou literaturou. Přesto autorce doporučuji, aby se v budoucnosti více věnovala formální úpravě, protože práce mimo výše uvedené obsahuje také řadu překlepů (zejména v teoretické části). Na druhou stranu bych nerada opomenula, že autorka čerpala informace z řady cizojazyčných literárních zdrojů, které ve své práci cituje.

Zmíněné nedostatky významně nesnižují úroveň diplomové práce, která bezesporu splňuje požadavky kladené na kvalifikační práce, a proto navrhuji hodnocení B – velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Mohla byste krátce popsat faktory, které ovlivňují vlastnosti mléčných dezertů?
2. Která komoditní vyhláška platná na území ČR upravuje požadavky na mléko a mléčné výrobky?
3. Na str. 15 uvádíte minimální obsah smetany ve vybraných mléčných produktech. Mohla byste uvést příklady takovýchto výrobků?
4. Na str. 35 uvádíte metodiku bobtnavosti a kapacity zadržené vody. Z textu však není zcela jasné, zda byla těmto analýzám podrobena samotná mouka nebo vzorek mléčného dezertu. Mohla byste stanovení v rámci prezentace upřesnit?
5. Mohla byste více rozvést své tvrzení na str. 40 k vlivu pH na stabilitu, viskozitu a pevnost gelu, kde uvádíte, že výsledky vaší práce nepotvrzují informace v dostupné literatuře?
6. Jaká doporučení byste na základě výsledků vaší práce navrhla pro optimalizaci surovinové skladby mléčných dezertů?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce