

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Dostálová Jolana
Studijní program: Chemie a 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. MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:

Mikrostruktura a viskoelastické vlastnosti tavených sýrů s náhradami tavicích solí

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Práce je zpracována na odpovídající úrovni. Vysoce hodnotná je také obrazová dokumentace popisující formování sýrů s použitím různých přídatných látek, v této oblasti je stále málo studií a práce takto přispívá k rozšíření vědění o sýrové matici.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jakou další metodu přípravy vzorků pro SEM lze použít pro sýrovou matici?
2. Bylo měřeno pH použitých přísad do sýrů? Nemůže být změna pH výrobků způsobena samotnými přísadami?
3. Který s hydrokoloidů použitých v práci byste doporučila s ohledem na zdraví konzumentů

Ve Brně dne **22. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce