Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	**Bc. Iveta Daňková**
Studijní program:	Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název diplomové práce:

Vliv směsi bílého sýra a sýra holandského typu na vlastnosti tavených sýrových omáček

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	**A - výborně**
3.	Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	**A - výborně**
4.	Popis experimentů a metod řešení	**B - velmi dobře**
5.	Kvalita zpracování výsledků	**B - velmi dobře**
6.	Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	**A - výborně**
7.	Formulace závěrů práce	**B - velmi dobře**

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

A - výborně

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Ivety Daňkové se věnuje vlivu směsi bílého sýra a sýra holandského typu na vlastnosti tavených sýrových omáček. Jedná se o aktuální a zajímavé téma s možným uplatněním v praxi.

Teoretická část diplomové práce představuje podrobnou a vyčerpávající rešerši na zadané téma. Připomínku mám k citování legislativních předpisů, kdy se standardně cituje původní znění vyhlášky s dovětkem „ve znění pozdějších předpisů“ nebo „v platném znění“, nikoli jen nejnovější novela příslušné vyhlášky. Na některých místech je text obtížně čitelný z důvodu velkého množství zkratek (které navíc nejsou vždy vysvětleny). Autorka zaměňuje pojmy citrát/citronan a fosfát/fosforečnan. Doporučila bych využívat termín „tavička“ namísto „vařič“.

Cíle diplomové práce jsou definovány jasně. Metodická část je sepsána srozumitelně, výhrady mám k senzorické analýze. V kapitole 5.7 studentka uvádí, že využila hédonické stupnice, nicméně prezentované stupnice pro konzistenci a slanost jsou intenzitní. Stupnice pro slanost navíc není vhodně zvolena.

Výsledky jsou zpracovány přehledně formou tabulek a grafů a jsou podrobně komentovány. Ve sloupcových grafech postrádám chybové úsečky. Na str. 61 autorka píše, že studie Lazárková a kol. (2021) sledovala pH taveného sýra vyrobeného z bílého sýra zrajícího v solném nálevu. Nicméně tato studie se zabývala pouze balkánským sýrem, nikoli taveným. Na Obrázku 12 studentka prezentuje lepivost, domnívám se, že se jedná o relativní lepivost. Na str. 70 autorka nesprávně uvádí jednotku soudržnosti. Na str. 76 a dále autorka zaměňuje 2 veličiny – úhel fázového posunu a tangens úhlu fázového posunu. V tabulkách 4–6 jsou výsledky komplexního modulu pružnosti zbytečně vyjádřeny na dvě desetinná místa (s ohledem na to, že hodnoty se pohybují v řádech tisíců a desetitisíců). Obrázek 21 považuji za zbytečný, vzhledem k tomu, že vyjadřuje totéž, co tabulky 4–6.

Diskuze výsledků, zahrnující srovnání se zahraničními studiemi publikovanými v časopisech s impakt faktorem, je dostačující. Závěr práce přehledně shrnuje získané výsledky, nesouhlasím pouze s tvrzením, že tvrdost se zvýšila následkem odpaření vody. V tomto případě by se změnila sušina výrobku, což nebylo pozorováno, a navíc bariérové vlastnosti použitého obalového materiálu toto prakticky neumožňují. Seznam literatury zahrnuje velmi kvalitní literaturu, složenou do značné míry z cizojazyčných článků a knih z databáze WoS apod.

Závěrem konstatuji, že předložená diplomová práce Bc. Ivety Daňkové je velmi zdařilá a výše uvedené připomínky zásadně nesnižují její kvalitu. Proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na str. 15 uvádíte, že se při výrobě tavených sýrů mohou používat „ostatní mléčné suroviny“. Toto tvrzení není úplně přesné. Můžete ho upřesnit s ohledem na druhově pojmenované/nepojmenované tavené sýry?
2. Navrhněte vhodnou 7bodovou intenzitní stupnici pro slanost tavených sýrů (viz můj komentář výše).
3. Na str. 53 píšete, že teplota tavení byla 60 °C. Je toto tvrzení opravdu správné?
4. Jak se zjišťuje/počítá soudržnost? Jaká je její jednotka?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce