

Stanovisko školitele

na disertační práci

Ing. Aleny Kratochvílové

na téma

Změny jakosti tavených sýrů v důsledku sterilačního záhřevu

Paní Ing. Alena Kratochvílová (rozená Jedounková) byla přijata do prezenční formy doktorského studia v roce 2020 a bezprostředně po nástupu zahájila práce na experimentální části. Uchazečka navazovala na dlouhodobý výzkumný program Fakulty technologické v oblasti studia faktorů ovlivňujících kvalitu a funkční vlastnosti tavených sýrů. Doktorandka za dobu studia realizovala několik sérií experimentů, při kterých sledovala vliv vybraných technologických parametrů (převážně vliv sterilačního záhřevu) a surovinové skladby na kvalitu a funkční vlastnosti tavených sýrů v průběhu jejich skladování.

Rád bych zdůraznil komplexnost předložené disertační práce, která byla zpracovávána průběžně a systematicky, od zpracování literární rešerše vztahující se k dané problematice, plánovaných experimentů, návrhu surovinových skladeb, samostatné výroby modelových tavených sýrů, po výzkum vlivu sterilačního záhřevu a složení surovinové skladby na kvalitu a funkční vlastnosti výše zmíněných produktů. Experimentální část je výsledkem pochopení teoretických principů a doplnění současných poznatků v oblasti mlékárenské technologie s možností přímé aplikace do praxe. Výsledky práce je možné považovat za aktuální, neboť problematika faktorů ovlivňujících kvalitu a funkčních vlastností mléčných produktů je v odborných časopisech permanentně diskutována.

Paní Ing. Alena Kratochvílová přistupovala po celou dobu studia ke své práci svědomitě, s nasazením a pílí, což jí napomohlo k získání kvalitních výsledků. V této souvislosti lze zmínit, že uchazečka je autorkou, či spoluautorkou 5 prací v mezinárodních časopisech [*Journal of Dairy Science* (Q1), *LWT – Food Science and Technology* (Q2), *Foods* (Q2)] s impakt faktorem (evidovaných v databázi *Web of Science Core Collection*) a samozřejmě i celé řady dalších článků zveřejněných v recenzovaných vědeckých časopisech a sbornících z konferencí. Byla rovněž spoluřešitelkou pěti projektů Interní grantové agentury Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Doktorandka se aktivně zapojovala do chodu Ústavu technologie potravin, FT, UTB. V rámci doktorského studia splnila všechny podmínky a v řádných termínech vykonala plánované zkoušky. Absolvovala vědecký pobyt po dobu dvou měsíců na Katedře zpracování živočišných produktů na Fakultě technologie potravin na Zemědělské univerzitě v Krakově (Polsko).

Na základě výše uvedených skutečností doporučuji předloženou disertační práci k obhajobě a doporučuji udělit uchazečce po úspěšné obhajobě titul „*philosophiae doctor*“ ve studijním programu Chemie a technologie potravin, studijním oboru Technologie potravin.

Ve Zlíně dne 26. června 2024

doc. Ing. ~~Richardos~~ Nikolaos Salek, Ph.D.

Školitel