



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

ZF JU



Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Provozně ekonomický
Akademický rok:	2010/2011
Název práce:	Senzorická jakost jogurtů v závislosti na technologii výroby
Student:	Kateřina Klápková
Katedra:	Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí práce:	Ing. Eva Samková, Ph. D.
Oponent:	Ing. Táňa Lužová
Pracoviště oponenta:	Mendelova univerzita v Brně

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání				X			
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce					X		
3	Práce s daty, informacemi a odbornou literaturou					X		
4	Vhodnost metodiky řešení					X		
5	Využití metod zpracování výsledků			X				
6	Interpretace výsledků, diskuse					X		
7	Formulace závěrů práce					X		
8	Odborný přínos práce a její praktické využití					X		
9	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem					X		
10	Formální úprava práce a jazykové zpracování					X		

Hodnocení vyznačte **X** (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Literární přehled je zpracován na celkem 8 stranách, což mi pro diplomovou práci přijde dost málo. V textu se objevuje řada nepřesností a některé informace zcela chybí. Rovněž odborné mlékařské výrazy jsou chabé úrovně. Zajímalo by mě, co znamená těžká a lehká konzistence jogurtů? Nestačí anglické texty pouze překládat v automatických překladačích, ale především jde o pochopení a správné používání odborných výrazů!

Literární přehled začíná kapitolou jogurtů a jejich výroba, následuje podkapitolou vady jogurtů a další kapitolou výroba jogurtů – sled kapitol v práci je tudíž zmatený. Rovněž číslování kapitol – při 2 a více číslech v řazení kapitol se neuvádí tečka za posledním číslem – což máte i v návodech, jak zpracovávat závěrečné práce vaší fakulty!!!

Nejednotně citovaná literatura v seznamu literatury. V soupisu použité literatury jste citovala některé normy, nelze však v textu dohledat (ČSN ISO 8589)!

Tečky se dělají za závorkou se jmény autorů a roku publikace!

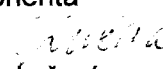
Bylo by vhodné používat nedělitelné mezery v textu!

Na straně 10 uvádíte, že hrudkovitost a zrnitost jsou především vady vzhledu jogurtů. S tím bych úplně nesouhlasila, protože souvisejí také s vadami konzistence!

Je uvolňování syrovátky skutečně vadou jogurtů?

Vysvětlíte, jak je myšleno, že mléko je považováno za kritický faktor vzniku textury? A jak může dojít při sensorickém hodnocení k analýze acetaldehydu? Jak je to myšleno? Že v chuti máme receptory pro rozpoznání acetaldehydu?

Příloha formuláře Zápís o státní závěrečné zkoušce

<p>Na str. 11 uvádíte, že pro výrobu jogurtů se mléko pasteruje při teplotě 85 °C. Ptám se, zda jenom při této teplotě? Nestačí udávat údaj o teplotě, vždy musíte udávat také údaj o době pasterace!!! Proč se používají teploty tzv. vysoké pasterace? Má to vliv na konzistenci jogurtů? Proč máte uvedeno, že se bílý jogurt vyrábí z plnotučného mléka? Jak je tomu se smetanovými nebo odtučněnými jogurty? Na této straně také uvádíte, že do již připraveného jogurtu přidáte zákys. Jak jste tedy již připravený jogurt mohla vyrobit, když neobsahoval žádný zákys? Jaké jsou další způsoby zahušťování jogurtů? Jaké jsou zásady u používání aditiv?</p>	
<p>Na str. 12 a 13 popisujete typy jogurtových výrobků, přičemž set a stirred jogurty jsou synonymem pro termostatovou a tankovou výrobou, což by neznalému čtenáři nemuselo být jasné. Rovněž Vám zde zcela chybí doba a teploty fermentací a také dosažená kyselost po fermentaci. Tyto informace jsou podstatné a i pro vyhodnocování Vašich výsledků nezbytné!!! Prosím o vysvětlení technologie výroby jogurtů bez fermentace? Jedná se o jogurt? Používá se vůbec někde ve světě tato technologie nebo jste pouze čerpala z literatury, která se zabývala výzkumem možnosti výroby jogurtů s přidavkem kyselin a kombinací s fermentací (str. 13)? Zcela chybí rozdělení jogurtů. Požadavky na obsah živých MO v 1g výrobku – legislativa!!!</p>	
<p>V kapitole zabývající se sensorickou analýzou bych vytkla tvrzení, že hlavní postavení mají chuť a vůně. U řady potravin na stejné úrovni stojí konzistence výrobku. Zcela chybí popis požadavků na hodnotitelskou místnost, osvětlení, hluk, nádoby; popis kategorií hodnotitelů (zkušenosti, věk, pohlaví aj.); jaké se používají stupnice pro hodnocení. Na str. 16 uvádíte, že mladí jedinci upřednostňují jogurty s výraznější chutí. Co je myšleno výraznější chutí? Sladká? Kyselá? Také mě zajímá, jak mladí? Děti? Adolescenti? Nebo mladší generace dospělých lidí? Vysvětlíte pojem osmotické ošetření ovoce.</p>	
<p>Cíl práce jste si stanovili na hodnocení jogurtů vyráběných 2 různými technologiemi. Výsledky ovšem poukazujete pouze na 4 vzorcích jogurtů. Tento postup se mi zdá poněkud nešťastným. Jak z něj chcete vyvodit příslušné výsledky? Chtělo by to srovnávat možná méně vlastností, ale na větším počtu vzorků, více šarží, fáze skladování!!!</p>	
<p>Při popisu grafické stupnice pro hodnocení jogurtů jste uvedla krajní body nejméně a nejvíce intenzivní – toto platí také pro texturu a konzistenci? Zajímalo by mě, jak vypadá nejméně a nejvíce intenzivní textura jogurtů? Stejně tak nemůžete popisovat výsledky u těchto charakteristik jako průměrné, maximální a minimální. Jak si čtenatel může představit maximální konzistenci nebo minimální texturu? (tab. 6) Na straně 31 píšete, že nejhorším vzorkem se jevil jogurt 2 – že je na vině nejvyšší hodnotiteli stanovená kyselost. Není na vině spíš intenzita pachutí než kyselost? Navíc, když vzorek č. 3 dosáhl daleko větší kyselosti při sensorickém hodnocení? Na str. 40 hodnotíte obě sledované technologie: technologie měly vliv na všechny deskriptory, s výjimkou intenzity pachutí. Je možné říci, že každá technologie je specifická svými výrobními postupy. To s Vámi souhlasím, ale opět narážím na již zmíněnou poznámku, že jste v textu technologie čtenáři řádně nepřiblížila. S tím souvisí můj dotaz: jak si vysvětlujete nižší kyselost u Vámi sledovaného jogurtu vyráběného termostatovou výrobou (tab. 3, vzorek 1)? Zcela chybí diskuze s pracemi jiných autorů!!! V závěru uvádíte, že hodnotitelé, stejně jako chemický rozbor, určili jako nejkyselejší vzorek č. 2. Avšak v tabulce č. 7 a grafu 2 jednoznačně nejkyselejší vzorek dle sensorické analýzy vyšel vzorek 3!!! Poslední věta závěru: „Zároveň lze říci, že vliv faktoru „hodnotitel“ nelze přesně charakterizovat, jelikož každý hodnotitel preferuje jiné vlastnosti jogurtu o jiné intenzitě.“ se mi nejeví jako vhodná. Sensorickou analýzu na Mendelově univerzitě prováděla skupina proškolených odborníků, s povědomím o tom, jak má jogurt vypadat – měl by především upřednostňovat správné vlastnosti a charakteristiky jogurtů a ne své zájmy.</p>	
<p>Práci s velkými výhradami hodnotím známkou E.</p>	
<p>Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO):</p>	
<p>Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):</p>	<p>dobře</p>
<p><i>(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhově/a)</i></p>	
<p>Datum</p>	<p>Podpis oponenta</p>
<p>5. 5. 2011</p>	<p> Lužová</p>