

Průběh obhajoby diplomové práce:

Vliv přídavku nutričně významných složek na vybrané vlastnosti fermentovaných mléčných výrobků

Studentka zahájila obhajobu prezentací v PowerPointu. Představení diplomové práce bylo jasné, stručné a výstižné, časový limit byl dodržen. Následovalo seznámení s posudky oponenta a vedoucího práce včetně jejich dotazů.

Dotaz od oponenta: *Antioxidační aktivita v ovoci je velmi eliminována standardně používanou sterilační teplotou pro přípravu džemů do jogurtů. Existují i jiné metody mikrobiálního ošetření ovoce, které by na antioxidační aktivitu neměly tak negativní vliv?*

Odpověď: Jednou z možností může být paskalizace (tzv. vysokotlaká pastace), další mohou být membránové technologie (mikrofiltrace, ultrafiltrace, nanofiltrace či reverzní osmóza) a poslední může být např. lyofilizace.

S odpověďmi studentky byla komise spokojena a reagovala doplňujícími otázkami v rámci rozpravy:

Doc. Jůzl vyzdvihl vysoký počet literárních zdrojů v DP (189) a položil doplňující dotaz: Jak by sezónnost ovlivnila preference u konzumentů? Odpověď: Může do určité míry měnit, ale jahoda a borůvka jsou nejoblíbenější příchutě u jogurtů.

Doc. Pexová-Kalinová: Ovlivnil přídavek ovoce do jogurtu nějak samotný proces výroby jogurtu? Odpověď: Ne, protože se ovoce přidávalo až do vyrobeného jogurtu.

Po rozpravě byla obhajoba ukončena. Komise ocenila pohotové reakce studentky na dotazy během rozpravy i její znalosti dané problematiky.

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 16. 6. 2022


předseda zkušební komise