

Průběh obhajoby diplomové práce:

Vliv nutričně významných látek na vybrané senzorické vlastnosti 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: Přídavek sušeného odstředěného mléka jistě zvýší cenu finálního výrobku. Jakou marketingovou podporu byste zvolila pro spotřebitele, aby zvýšenou cenu akceptovali?

Odpověď: Spotřebitelům bych se snažila vysvětlit nutriční benefity přidání sušeného odstředěného mléka, hlavně tedy zvýšení obsahu bílkovin a snížení obsahu tuku. Dále bych upozornila na obsah vápníku a s tím spojené zdravotní benefity.

Dotaz od oponenta: Jaké jsou nutriční benefity samotného sušeného odstředěného mléka?

Odpověď: Sušené odstředěné mléko obsahuje malé množství tuku a má vysoký obsah bílkovin. Nicméně s odstraněním mléčného tuku se snižuje i obsah vitamínů rozpustných v tucích, zejména A a D. Sušené odstředěné mléko má také vyšší procento vápníku a nižší kalorickou hodnotu oproti mléku neodstředěnému.

Dotaz od vedoucí práce: Jaký je Váš názor na směry, kterými se bude ubírat obohacování jogurtů, resp. sýrů v následujících letech?

Odpověď: Myslím si, že stále vzrůstá poptávka po potravinách, které jsou senzoricky a nutričně vyvážené.

S odpověďmi studentky byla komise spokojena a v následné rozpravě na ně reagovala dalšími otázkami:

Dr. Kadlec: Jak se mohou označovat jogurty s vyšším obsahem tuku?

Odpověď: Mohl by to být jogurt řeckého typu, ale po novelizaci legislativy toto označení není povolené.

Ing. Jirotková zmínila, že k diplomové práci nebyla provedena senzorická analýza z důvodu koronavirové pandemie.

Po rozpravě byla obhajoba ukončena.

Komise ocenila pohotovost reakce studentky na dotazy během rozpravy i její znalosti dané problematiky.

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 14. června 2021



předseda zkušební komise