



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK OPONENTA PRÁCE

Studijní program: NO721A370001 Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Studijní obor:

Akademický rok: 2021/2022

Název práce: Senzorické vlastnosti mražených krémů

Student: Ing. Hana Kadlecová

Katedra: Katedra potravní biotechnologií a kvality zemědělských produktů

Vedoucí práce: prof. Ing. Eva Samková Ph.D.

Oponent: doc. Dr. Ing. Zdenka Panovská

Pracoviště oponenta: Vysoká škola chemicko - technologická v Praze

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání	X						
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou	X						
3 Vhodnost metodiky řešení	X						
4 Využití metod zpracování výsledků		X					
5 Interpretace výsledků, diskuse	X						
6 Formulace závěrů práce	X						
7 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem	X						
8 Odborná úroveň práce		X					
9 Formální úprava práce	X						
10 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků		X					

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Předložená práce je velmi pečlivě zpracovaná, bez gramatických chyb a překlepů. Literární část je přehledná, s pěkně popsanou historií mražených krémů. Popsanou výrobou mražených krémů i současná legislativa. Diplomantka mohla v práci popsat i jak jednotlivé suroviny ovlivňují kvalitu mražených krémů. Diplomantka cituje 50 původních prací, několik senzorických norem, kde bych jen vytkla, že neuvádí roky vydání a tudíž datum od kterého jsou platné. Několikrát citovanou příručku eagri (např. str. 22) s odkazem na autorku Macháčkovou jsem v literatuře nenalezla, našla jako eagri (lépe asi citovat v textu jako e-AGRI) v internetových odkazech.

V experimentální části jsou podrobně popsány jednotlivé experimenty, použité suroviny se složením, provedená senzorická hodnocení i analytické postupy. Součástí práce je i vyhodnocení dotazníkového šetření. Výsledky jsou zpracovány graficky i formou tabulek a dostatečně diskutovány. Diplomová práce splňuje všechny náležitosti a doporučuji k obhajobě.

Otázky:

U složení na str. 23 pro Rostlinou alternativu (jogurt) sojová Alpro je uveden citronan trivápenatý. Je to z chemického hlediska správně citovaná sloučenina? Proč se používá a jaký má ve výrobku význam?

Jaký je rozdíl v názvu kokosový tuk a olej. Co je správně?

V diplomové práci je někdy použit výraz pasterace a někdy pasterizace. Co je správně? Proč citováno různě?

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl/a)

Datum: 10. 05. 2023

Podpis: