

Průběh obhajoby diplomové práce:**Senzorické hodnocení a přijatelnost mlékárenských výrobků s náhradou mléčného tuku**

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: V kapitole *Úvod* autorka uvádí, že rostlinné alternativy nelze doporučit ke každodenní či výlučné konzumaci dětem, těhotným a kojícím ženám nebo seniorům. Může toto tvrzení autorka blíže vysvětlit?

Odpověď: Tyto skupiny obyvatelstva se nacházejí v období, kdy by jejich výživa měla být vyvážená, plnohodnotná a je kladen důraz na vyšší příjem makronutrientů i mikronutrientů. Bohužel tento fakt alternativní rostlinné výrobky nesplňují. Z výše uvedených důvodů nelze tyto alternativní rostlinné výrobky k výhradní a každodenní konzumaci doporučit dětem, těhotným a kojícím ženám a seniorům.

Dotaz od oponenta: V dotazníku v první části je mezi polotvrdými sýry uveden i čedar. Jaký má tento sýr obsah vody a je toto zařazení správné?

Odpověď: Dle obsahu vody by měl být tento sýr zařazen mezi sýry tvrdé, přesto i v některé odborné literatuře se můžeme setkat s tím, že je tento sýr řazen mezi polotvrdé sýry, jak byl zařazen i v této práci.

Dotaz od vedoucí práce: Pokud by byla možnost uspořádat další senzorické hodnocení, jaké další dvojice vzorků byste zvolila a u kterých věkových kategorií byste posuzování provedla?

Odpověď: V rámci senzorického hodnocení bych například zařadila tyto dvojice: mozzarella / rostlinná alternativa mozzareilly (z kokosového mléka), balkánský sýr / rostlinná alternativa balkánského sýru (z kokosového oleje). Senzorické hodnocení bych provedla u populace ve věku 18–30 let či ve věku 30–45 let.

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

Ing. Jirotková: Jaké jsou ceny analogových mléčných výrobků?

Odpověď: Jsou obvykle o desítky procent vyšší, než klasické mléčné výrobky.

Dr. Kadlec: Je nutriční hodnota alternativních mléčných výrobků lepší než u klasických mléčných výrobků?

Odpověď: Spíše ne, ale nedá se to zobecnit. Jejich klady lze spatřovat spíše u osob, které mají při konzumaci mléka zdravotní problémy. Mnohdy je u alternativních výrobků vyšší obsah tuku a přídatných látek.

doc. Smetana: Jaké je procentické zastoupení analogových mléčných výrobků v tržní síti?

Odpověď: Tuto problematiku studentka nezkoumala, ale domnívá se, že se podíl těchto výrobků bude zvyšovat.

Po rozpravě byla obhajoba ukončena.

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

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 14. června 2021


předseda zkušební komise