



Univerzita
Pardubice
Fakulta
chemicko-technologická

POSUDEK VEDOUCÍHO DIPLOMOVÉ PRÁCE

v Pardubicích 30. 05. 2017

Autor práce: Bc. Jakub Příkryl

Název práce: Tavený sýr jako funkční potravina

Diplomová práce měla za úkol zjistit, jak mohou technologické parametry výroby taveného sýra ovlivnit obsah rutinu nebo kvercetin. Celá práce je snahou vyvinout nový typ taveného sýra s přidanou hodnotou. Autor se sám účastnil výroby tavených sýrů v laboratoři Ústavu technologie potravin na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně pod vedením doc. Ing. Františka Buňky, Ph.D. Následně byly vzorky analyzovány v naší laboratoři. Bc. Jakub Příkryl pracoval s vervou a jeho experiment nenarušil ani fakt, že byl již zaměstnán ve firmě Moravia Lacto a.s. v Jihlavě. Z poměrně rozsáhlého souboru vzorků (celkem 48 kombinací!) extrahoval zajímavé výsledky, které budou využity v dalších experimentech ve spolupráci s UTB ve Zlíně. Navíc ještě dokázal proměřit 15 vzorků z tržní sítě třemi různými metodami pro zjišťování antioxidačních vlastností. Autor hojně využíval možnosti konzultovat dílčí výsledky popř. problémy, sepisování práce mu nečinilo zvláštní potíže.

Formálně vyhovuje tato práce platné legislativě, na celkem 84 stranách je členěná do obvyklých kapitol. Samotný experiment a jeho výsledky jsou uvedeny na 26 stranách, doplněné celou řadou tabulek a grafů. Teoretická část velice podrobně popisuje technologii výroby tavených sýrů, jen škoda, že sýry jako funkční potraviny dostaly pouze minimální prostor (necelá strana A4). Jinak jsou všechny informace v teoretické části logickou předehrou k vlastnímu experimentu. Výsledky jsou přehledné, po domluvě s vedoucím práce byla použita alespoň základní analýza rozptylu (i když ji student neabsolvoval v rámci svého studia). Po grafické a stylistické stránce nemám k práci žádné výhrady. Mohu jen konstatovat, že zadání práce bylo splněno a doporučuji ji k obhajobě. Hodnotím známkou

VÝBORNĚ

Doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

Katedra analytické chemie

Univerzita Pardubice