

Posudek vedoucího diplomové práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Technologie potravin**

Akademický rok: **2016/2017**

Název práce: **Vliv vlákniny na senzoryckou jakost tvarohů a tvarohových výrobků**

Řešitel: **Bc. Michaela Hrdličková**

Vedoucí práce: **prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.**

Oponent: **Ing. Jana Teplá**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	A
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	A
3.	Využití znalostí získaných studiem	A
4.	Využití odborné literatury	A
5.	Vhodnost metodiky řešení	A
6.	Využití metod zpracování výsledků	A
7.	Interpretace výsledků, diskuze	B
8.	Formální úprava práce	A
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	A

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Velmi kladně hodnotím aktivní přístup diplomantky.

Dotaz: Jaké jsou nevýhody přidávání vlákniny do potravinářských výrobků?

Závěr: Diplomovou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 25. 5. 2017

prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

vedoucí práce