

Stanovisko školitele

na dizertační práci

Ing. Kateřiny Sůkalové

na téma

Faktory ovlivňující senzorickou jakost analogů tavených sýrů

Ing. Kateřina Sůkalová byla přijata do doktorského studia v roce 2010 a nedlouho po svém nástupu zahájila své experimenty, včetně podílu na validaci metod stanovení aromaticky aktivních látek v tavených sýrech a jejich analogích. Zároveň začala pracovat také na studiu a zpracovávání podkladů pro složení předepsaných zkoušek (Bioinženýrství pro potravináře, Pokročilá biochemie a Speciální postupy zpracování potravinářských surovin. Zapojila se také do pedagogické činnosti a vyučovala Praktikum z instrumentální a strukturní analýzy a Praktikum ze senzorické analýzy. Současně byla konzultantkou 8 bakalářských a 5 diplomových prací. Uchazečka také absolvovala výjezd do zahraničí v rámci programu Socrates/Erasmus, a to na Fakultu chemické a potravinářské technologie Slovenskej technickej univerzity v Bratislave. Během svého studia získala 2 projekty Fondu rozvoje vysokých škol nazvané „Stanovení alergenních vonných látek v potravinách a kosmetických výrobcích“, kde působila jako spoluřešitel, a „Chemická, mikrobiologická a senzorická charakterizace tavených sýrů“, u kterého byla v pozici hlavního řešitele. Ing. Kateřina Sůkalová také pro rozšíření svých kompetencí aktivně vyhledávala stáže v České republice, jako příklady lze uvést Ústav technologie a mikrobiologie potravin Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně nebo Katedru analytické chemie Přírodovědecké fakulty Univerzity Palackého v Olomouci. Státní doktorskou zkoušku úspěšně složila v roce 2013. V letech 2015 – 2018 studium kvůli mateřské a rodičovské dovolené přerušila.

Uchazečka navazovala na bohaté zkušenosti školícího pracoviště se stanovením aromaticky aktivních látek v různých matricích i se senzorickou analýzou potravin. V rámci svých experimentů vyrobila několik analogů tavených sýrů, kde mléčný tuk nahradila rostlinnými tuky anebo oleji a dále realizovala přídavky méně tradičních olejů do výše uvedené mléčné matrice. Výsledky práce je možné považovat za aktuální, neboť v současnosti hledá řada tavíren inovace svého sortimentu a analogy tavených sýrů se staly běžnou součástí v maloobchodních sítích nabízených potravin. Tato práce přináší cenné poznatky o změnách jakosti v důsledku substituce mléčného tuku, resp. díky přídavku méně tradičních olejů a během jejich chladírenského skladování. Závěry této práce jsou přímo

aplikovatelné v praxi. Výsledky předložené dizertační práce mají svůj význam i v rovině teoretické, kde byly popsány některé změny, dosud v literatuře neuvedené.

Celkově lze říci, že Ing. Kateřina Sůkalová přistupovala ke své práci svědomitě a s nasazením. Byla součástí řešitelského kolektivu úspěšných externích i interních grantů. O kvalitě získaných výsledků svědčí i 4 práce akceptované k publikaci v mezinárodních vědeckých časopisech s impakt faktorem a samozřejmě i celá řada dalších článků zveřejněných v odborných časopisech indexovaných v databázi Scopus, resp. na národních i mezinárodních konferencích.

Na základě výše uvedených skutečností doporučuji předloženou dizertační práci k obhajobě a doporučuji udělit uchazeči po úspěšné obhajobě titul „philosophie doctor“ ve studijním oboru Potravinářská chemie.

Ve Zlíně dne 1. října 2020



prof. Ing. František Buňka, Ph.D.