

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Lenka Nádvorníková
Studijní program: N 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Akademický rok: 2010/2011

Název diplomové práce:

Využití krve hospodářských zvířat pro potravinářské účely

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	D - uspokojivě
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Lenky Nádvorníkové zpracovává problematiku využití krve hospodářských zvířat pro potravinářské účely. Diplomová práce obsahuje 71 stran včetně příloh a čerpá ze 48 literárních zdrojů.

Teoretická část se zabývá charakteristikou krve, veterinárními a hygienickými zásadami při porážení zvířat, těžením krve, její konzervaci a zpracováním pro potravinářské a krmné účely. Teoretická část práce je zpracována věcně, přehledně s logickou návazností.

Praktická část diplomové práce byla rozdělena do dvou základních cílů a to zhodnocení úrovně hygieny v konkrétním provozu a dále srovnání sortimentu vařených mastných výrobků s podílem krve v daných řetězcích a prodejnách. V obou výše zmiňovaných dílčích praktických částech není dle mého názoru vhodně zpracována metodická část, dále postrádám přehlednější popis zjištěných výsledků a zejména samotnou diskuzi. Na druhou stranu byl analyzován celkem široký sortiment mastných výrobků a v příloze jsou také produkty fotograficky zdokumentovány.

Po formální stránce práce obsahuje řadu překlepů, autorka se také příliš neřídila pravidly psaní odborného textu, což snižuje celkovou hodnotu diplomové práce.

Závěrem lze říci, že předložená diplomová práce byla vypracována podle stanovených zásad a byly naplněny zadané cíle. Po zodpovězení následujících otázek doporučuji diplomovou práci studentky Bc. Lenky Nádvorníkové hodnotit stupněm C - dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

Na str. 25 uvádíte, že snížením teploty skladování do 2 °C je možné prodloužit údržnost krve až na 4 dny. Naproti tomu na str. 28 popisujete kombinaci konzervace krve pomocí NaCl a snížené teploty (2 °C), přičemž doba trvalivosti takto ošetřené krve je pouhých 28 hodin. Můžete rozdílnost svých tvrzení vysvětlit? Popřípadě zdůvodnit, proč je doba trvalivosti při použití NaCl kratší?

Věděla byste k jakým konkrétním potravinářským účelům se využívá bílý livex?

V Zlíně dne 25. srpna 2011

podpis oponenta diplomové práce