

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Doležalová Alena
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie 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. Mária Plšková
Akademický rok: 2014/2015

Název diplomové práce:
Sledování vlivu aplikace náhrad NaCl na senzorické a technologické vlastnosti masných výrobků

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	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Predložená diplomová práca je primeraného rozsahu, pomer teoretickej a praktickej časti je prijateľný. Teoretická časť sa zaoberá relevantnou tematikou, avšak v kapitole "Technologické vlastnosti masa" postrádam podkapitulu venovanú textúrnym vlastnostiam mäsových výrobkov, vzhľadom na to, že meraním týchto vlastností sa autorka zaoberá v experimentálnej časti.

Z formálneho hľadiska je nedostatkom nesprávne zoradenie citácií vedeckých prác v texte. Tieto nie sú uvádzané v požadovanom poradí, ako prvý je citovaný zdroj č. 51. Pod číslom 7 a 11 je citovaný rovnaký vedecký článok. Zoznam použitej literatúry nie je zoradený ani podľa abecedy, ani podľa poradia použitia zdrojov v texte. Z celkového počtu 66 literárnych zdrojov je 43 vedeckých článkov, z ktorých je však 19 starších ako 20 rokov (1978-1995) a len 3 zdroje sú z rokov 2010-2015. Formálna úprava citácií vedeckých článkov je nejednotná, kedy je raz udávaná webová adresa článku a raz nie.

Z obsahového hľadiska teoretickej časti oceňujem rozsah a výpovednosť kapitoly venovanej náhradám NaCl v mäsových výrobkoch.

Cieľ experimentálnej práce je definovaný jasne. V kapitole venovanej výrobe mäsových výrobkov chýba zásadná informácia o percentuálnom zastúpení chloridu sodného v dusitanovej soliacej zmesi. Práca sa podľa názvu zaoberá náhradou chloridu sodného, preto by bolo vhodnejšie pracovať s týmto pojmom namiesto pojmu náhrady dusitanovej soliacej zmesi. V oddieli "Metodika práce" sú zaradené všeobecné poznatky o meracích metódach, ktoré patria do teoretickej časti práce. Pri popise merania textúry sú odborné termíny používané nesprávne, respektíve skomolené. V oddieli výsledkov sú pri meraniach textúry konštatované neexistujúce závislosti meraných vlastností na koncentrácii pridaných látok, avšak tieto tvrdenia nie sú podložené žiadnym štatistickým vyhodnotením. Chýba uvedenie (a odôvodnenie) štatistických metód vyhodnotenia výsledkov senzorickej analýzy. Grafy v celej experimentálnej časti sú v nejednotnej formálnej úprave. Výsledky v tabuľkách sú uvádzané s počtom až šesť desiatinných miest (čo je vzhľadom na použité meracie prístroje nezmyselné a veľmi rušivé). Časti "výsledky" a "diskusia" sú spojené do jednej kapitoly, avšak až na jednu výnimku chýba diskusia získaných výsledkov s vedeckými publikáciami, čo je vážnym nedostatkom diplomovej práce.

Otázky oponenta diplomové práce:

Z akého dôvodu bol do surovínovej skladby pridávaný proteínový stabilizátor a akým spôsobom táto látka pôsobí na ostatné zložky výrobku?

Popíšte chemický dej skracovania bielkovinových reťazcov pri prekročení teploty 12 °C pri kútrovaní diela.

V Zlíně dne **14.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce