

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Polcová Petra, Bc.</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Robert Gál, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Mária Plšková
<b>Akademický rok:</b>	2014/2015

### Název diplomové práce:

Vliv aplikace kukuřičné a rýžové mouky jako náhrady fosforečnanů na technologické vlastnosti masných výrobků

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce je spracovaná prehľadne, jednotlivé časti na seba logicky naväzujú. Pomer teoretickej a praktickej časti je 1:1. Teoretická časť sa zaoberá tematikou relevantnou k spracovávanej problematike. Z obsahového hľadiska možno vytknúť prílišný rozsah všeobecných kapitol na úkor odborných, týkajúcich sa priamo problematiky diplomovej práce. Pozitívne hodnotím literárnu rešerš týkajúcu sa použitia alternatívnych látok pri výrobe mäsových výrobkov. Formálne je text teoretickej časti napísaný bez chýb. Citácie literárnych zdrojov sú uvedené v požadovanom poradí, formálna úprava zoznamu použitej literatúry je jednotná.

Autorka v definícii cieľov práce uvádza sledovanie pôsobenia fosforečnanov na vlastnosti modelových výrobkov, avšak uvedené sú výsledky meraní výrobkov len s fosforečnanom sodným - bolo by vhodnejšie uviesť v celi práce túto skutočnosť namiesto množného čísla.

Metodika práce je podaná stručne a výstižne. Z formálneho hľadiska možno vytknúť nejasnú, zbytočne pozmenenú formuláciu vzťahu pre výpočet väznosti vody po tepelnom opracovaní. Formálna úprava grafov a tabuliek je jednotná. Získané výsledky sú v dostatočnej miere diskutované s vedeckou literatúrou. V závere diskusie je oceneľné porovnanie účinku použitých látok s účinkom fosforečnanu na pozorované vlastnosti mäsových výrobkov. Záver práce je formulovaný jasne a zodpovedá stanoveným cieľom práce.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

Aké praktické riešenie problematiky náhrady fosforečnanov v mäsových výrobkoch vzhľadom na výsledky vašej práce navrhujete?

Definujte prosím jednotlivé členy vzťahu pre výpočet väznosti vody po tepelnom opracovaní. Z akého dôvodu je pre toto meranie nutné stanovenie sušiny výrobku?

V Zlíně dne **18.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce