

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Berčíková Petra
Studijní program: N2808 Chemie a technologie materiálů
Studijní obor: Inženýrství polymerů
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: inženýrství polymerů
Vedoucí diplomové práce: Doc. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Akademický rok: 2015/2016

Název diplomové práce:

Zpracování vedlejších kolagenních produktů z drůbežárén.

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Téma diplomové práce reaguje na rostoucí produkci vedlejších bílkovinných produktů při zpracování drůbežního masa. Proto bylo cílem diplomové práce posoudit možnosti zpracování kuřecích běháků, které představují významný hmotnostní podíl z nevyužitých vedlejších produktů drůbeže.

V teoretické části je popsáno rozdělení vedlejších produktů živočišného původu podle platné legislativy EU. Dále se diplomantka pokusila o zhodnocení současného stavu poznatků souvisejících s využitím bílkovinných vedlejších produktů z jatek a závodů na zpracování masa. Poslední část teoretické části je věnována výrobě želatin, respektive hydrolysátů, neboť cílem praktické části diplomové části byla příprava těchto produktů.

Metodická část diplomové práce je na vysoké úrovni. Pro posouzení vlivu vybraných technologických podmínek při přípravě želatin/hydrolysátů diplomantka využila faktorová schémata, která jsou pro účely testování velmi vhodná. Naměřené výsledky jsou statisticky vyhodnoceny. Výstupem diplomové práce je návrh optimálních podmínek zpracování kuřecích běháků na kvalitní želatinu. Velmi oceňuji, jakým způsobem diplomantka zvládla náročnou experimentální práci a problémy, které musela operativně řešit. Dále vyzdvihuji pečlivý přístup uchazečky, její vysokou samostatnost a zájem o řešenou problematiku.

Cíle diplomové práce byly splněny. Diplomová práce je původní dílo.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne 16. května 2016

Podpis vedoucího diplomové práce