

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Pospíšilová Lucie
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Michaela Zacharová
Oponent diplomové práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:

Vliv aplikace xantanové a tragantové gummy na vybrané vlastnosti modelového jemně mělněného masného výrobku

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma. Zvolená metodika odpovídá cíli práce.

Práce je velmi dobře zpracovaná. Drobnou chybou, která ale jen velmi málo snižuje kvalitu práce, jsou formulační nepřesnosti v části teoretické. Prokazuje však dobrou strukturu a uspořádání odborného textu, který se od diplomové práce požaduje.

V části praktické postrádám vysvětlení, z jakého důvodu byly vybrány k senzoričkému hodnocení jen některé koncentrace.

Ve formulaci závěru, mohla diplomantka uvést kromě souhrnu výsledků i porovnání zjištěných výsledků a jasnější formulace, které případné koncentrace vykazovaly zlepšení sledovaných technologických a senzoričkých vlastností.

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení B – velmi dobře

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Při aplikaci hydrokoloidů, konkrétně xantanové a tragantové gumy, existují nějaká omezení či limity pro využití v potravinách a konkrétně v masných výrobcích?
2. Jaké optimální dávkování xantanové a nebo tragantové gumy byste zvolila, pokud by Váš modelový výrobek, případně po přidavku kořenících směsí, měl být vyráběn masným průmyslem?

V e Zlíně dne 17. 5. 2017

Podpis oponenta diplomové práce