

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Ngo Linh Thi Hong
Studijní program: Chemistry and Materials Technology
Studijní obor: Polymer Engineering
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav inženýrství polymerů
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název diplomové práce:
Hen Paws as an Untraditional Source of Collagen

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Master's Thesis is, theoretically and experimentally, focused on the processing of hen paws into gelatin. In the theoretical part, a broad review of animal processing by-products and their use as a source of collagen is written. Special attention is paid to the process of collagen hydrolysate preparation and its use in a variety of pharmaceutical, food a technical application. Experimental part is focused on the optimization of the process of gelatin preparation from hen paws. It was successfully demonstrated that hen paws could be an interesting source of gelatin satisfying the standards of industrial use.


From the formal point of view, the work suffers by a huge number of mistakes, starting from incorrect title (Extraction of gelatins from untraditional sources of chicken/hen collagen), through typing errors to various levels of details in the text. Moreover, the experiment description is done like a cooking recipe, instead of standard text.

However, from practical point of view, a huge number of hour spent by student in laboratory brought optimized procedure of hen paws transformation into gelatin with satisfying properties.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. It would be interesting to summarize the differences between the collagen and gelatin from chemistry point of view.
2. It can be understood that the level of the processing of animal by-products differs from country to country. Can you give a comparison of the use of animal by-product in Czech Republic and Viet Nam?
3. In conclusion, recommendation for future work is missing. Can you give it during the defense?

Ve Zlíně dne 27. května 2019



Podpis oponenta diplomové práce