

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Smolková Michaela
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok:	2020/21

Název diplomové práce:

Možnosti náhrady NaCl ve sterilovaných kuřecích játrových paštikách

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce je napsána dle zadání. Teoretická část je přehledná, obsáhlá s drobnými stylistickými a formálními chybami – např. Salmonela vs. *Salmonela*; používání KTJ a CPM současně. V praktické části shledávám jisté nedostatky v komentářích výsledků a slabší diskuzi – doporučila bych uvádět konkrétní data výsledků citovaných zdrojů v diskuzi a jejich vyšší počet. U tvrdosti pařtik uvádíte, že vzorky 2 a 4 jsou srovnatelné s kontrolou, což neodpovídá hodnotám uvedených v tabulkách. Grafy jsou bez chybových úseček a zvolila bych společné znázornění skladovacího pokusu. U grafů pružnosti je nevhodné měřítko osy y – nejdou odečíst hodnoty vzorků (graf 5). V závěru chybí konkrétní vyhodnocení vhodnosti použití jednotlivých směsí. Pozitivně hodnotím množství použitých zahraničních zdrojů.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Vysvětlíte pojmy osmotické jevy v buňce, hypertonické a hypotonické prostředí. Na jakém principu působí NaCl na bakteriální buňky?
2. Proč jste neprovedli senzorické hodnocení výrobků?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce