

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Vychodil Radek
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:

Základní technologické operace pro výrobky z jedlého hmyzu

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Vypracovaná diplomová práce Bc. Radka Vychodila se zaměřuje na technologické operace při zpracování jedlého hmyzu.

Teoretická část je rozdělena logicky a přehledně do čtyř kapitol. V praktické části jsou popsány metody usmrcování, stanovení tuku a profilu mastných kyselin. Pozitivem práce je dostatečná literární rešerše se 172 literárními zdroji. Naopak práce má nedostatečně propracovanou praktickou část. Je škoda, že také nebyla provedena mikrobiologická analýza, příp. zpracování potravin na oleji s přídavkem hmyzu. V práci se vyskytují drobné formální chyby. Výsledky jsou nedostatečně zhodnoceny (chybí statistické vyhodnocení a dostatečná interpretace výsledků) a diskutovány s ostatními literárními zdroji.

Předloženou diplomovou práci hodnotím stupněm D – uspokojivě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V teoretické části píšete o náhražce masa, hybridním masném výrobku a analogu masa. Můžete uvést, v čem se tyto pojmy liší?
2. Je možné z grafu elektronického nosu určit, kdy je potravina stále požitelná?
3. Jak je dále nakládáno s hmyzem, který prošel různými procesy usmrcení?
4. Nebylo by vhodné stanovit míru usmrcení mrazení až po delší době?

Ve Zlíně dne **20. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce