

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Polášková Kristýna
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 kuřecích běháků na bílkovinné produkty.

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
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 kolagenních vedlejších produktů drůbežáren, které nejsou v současné době adekvátně, vzhledem ke svému potenciálu, využity.

Proto bylo cílem diplomové práce ověřit možnosti zpracování kuřecích běháků na želatiny nebo hydrolysáty, které by mohly najít využití např. v potravinářském průmyslu.

V 1. kapitole teoretické části je zhodnoceno zpracování a využití bílkovinných a ostatních vedlejších produktů potravinářského průmyslu. 2. a 3. kapitola teoretické části jsou věnovány zpracování tradičních (kůže a kosti) a netradičních surovin na želatiny a hydrolysáty a na jejich využití.

K přípravě želatin, respektive hydrolysátů, z kuřecích běháků diplomantka použila principiální postup práce používaný při výrobě želatin; předzpracování suroviny bylo provedeno proteolytickým enzymem. Ke studiu vybraných technologických podmínek na stupeň konverse a na kvalitu připravených produktů (zjišťovanou schopností tvorby gelu a obsahem popelovin) diplomantka použila faktorové pokusy. Naměřené výsledky jsou statisticky vyhodnoceny.

Výstupem diplomové práce je návrh technologických podmínek zpracování kuřecích běháků, s cca 60 % stupněm konverse, na bílkovinný hydrolysát.

Diplomantka si velmi dobře poradila s problémy, které se vyskytovaly při experimentech. Pravidelně konsultovala průběžné výsledky práce a navrhovala různé varianty dalších postupů práce, pracovala samostatně a pečlivě.

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