

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Petr KOCHÁNEK
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. Helena Velichová, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název diplomové práce:

Změny technologických parametrů při zrání hovězího předního masa

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	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	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce splňuje požadavky kladené na práci daného typu. Zaměřena je na využití tepelných úprav "sous vide" a "dlouhého vaření v páře" při kulinárním zpracování předního hovězího masa. Zabývá se vlivem těchto moderních tepelných úprav na texturu a sensorické vlastnosti hovězí klišky s různou dobou zrání a z různých plemen. V práci jsou vyhodnoceny hmotnostní ztráty při tepelném opracování. Téma práce je vysoce aktuální.

Práce má logickou strukturu. Jazyková a formální stránka práce je na dobré úrovni, duplicity se nevyskytují. Množství uvedených literárních odkazů (81) je dostatečné.

Připomínky:

- Tabulka 1, str. 16 - používání zkratk v názvu tabulky. V tabulce je již uveden čas a teplota;
- Chybí přímé odkazy na tabulky v textu teoretické části práce;
- Občasné používání 3. os. mn. č. v práci, dále pak na str. 60 užívání "v mé práci" "s mojí prací";
- Tabulka 2, str. 18 - není to spíše obrázek?
- str. 30 za kapitolou 2.3 Zrání masa následuje podkapitola 2.3.1.1 Biologické změny během zrání, chybí formálně podkapitola 2.3.1;
- str. 38 Graf 1 Analýza texturního profilu - TPA, v komentáři pod grafem uvedeno "Na obrázku 13 je zobrazen" místo "zobrazena zatěžovací křivka" což je detail, hlavně to není obrázek 13, ale graf 1;
- Str. 78 "Seznam tabulek" - místo "tabulek"
- V seznamu použitých symbolů a zkratk uvádíte i jednotky délky;
- V seznamu použité literatury máte JEŽEK, F., 2014, není citace uvedena dle ČSN ISO 690.

Uvedené připomínky ale nesnižují kvalitu diplomové práce. Student splnil zadaný cíl práce. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm B – velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Proč nebylo v diplomové práci zvoleno pro srovnání více druhů tepelných úprav, hlavně tradičních tepelných úprav, aby se prokázalo, že moderní metody "sous vide" a "dlouhé vaření v páře" jsou opravdu pro přípravu předního hovězího masa (hovězí klišky) metodami nejvhodnějšími (po stránce sensorické i z hlediska hmotnostních ztrát)?
- 2) Proč bylo u sensorického hodnocení pouze 9 hodnotitelů, vždy hodnotí min. 12 posuzovatelů?
- 3) U bezkomorových baliček uvádíte mezi nevýhody "snížené možnosti ovlivnění míry vakua a sváru a s tím spojené omezené použití na některé druhy potravin". Uveďte kterých druhů potravin se dané omezení týká.
- 4) Uvádíte při přípravě pokrmů metodou "sous vide": "I malé výkyvy teploty mohou mít vliv na požadovanou výslednou kvalitu výrobku". Specifikujte prosím "malé výkyvy teploty" a uveďte na konkrétním příkladu ovlivnění jakosti výrobku.

V e Vyškově dne **20.5.2018**

Podpis oponenta diplomové práce