

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Adéla Havelková</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Doc. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Robert Gál, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2018/2019

### Název diplomové práce:

Příprava potravinářských želatin z kuřecího kolagenu

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Záměr získávání potravinářských želatin z vedlejších jatečných surovin, a to konkrétně z kuřecích běháků, je velmi zajímavé a přínosné téma z pohledu výroby samotné želatiny i praktického využití v potravinářských i jiných aplikacích. Je proto velmi vhodné se tímto tématem aktivně zabývat a zjišťovat funkční vlastnosti těchto surovin.

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma. Výsledky práce studentka vhodně diskutovala s vědeckými publikacemi, které se tímto tématem zabírají.

Diplomová práce, zejména její experimentální část má řadu praktických výstupů, při kterých byly vyhodnoceny různé způsoby a vlivy technologických parametrů na účinnost extrakce želatin a pevnosti získaného gelu.

Práce je velmi pěkně a přehledně zpracovaná. V práci se objevují drobné gramatické chyby, které však výrazně nesnižují kvalitu diplomové práce. Svou komplexností v popisu a návrhu na případné aplikace želatin získaných z těchto netradičních zdrojů a to ještě výjimečnou novou biotechnologickou cestou je velmi cenná a možno říci i ojedinělá.

Výsledky práce nabízejí další možné návrhy k pokračování tohoto perspektivního tematického okruhu.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. V praktické aplikaci želatin v potravinářském průmyslu se využívají často jednotky „bloom“. Můžete prosím popsat jak je tato jednotka definována?
2. Můžete prosím na základě Vašich výsledků a zjištění technologických vlastností navrhnout praktické aplikace do konkrétních druhů potravin, kde by bylo vhodné aplikovat želatinu získanou při přidavku enzymu 0,6 % a době extrakce 4 hodiny na rozdíl od želatiny získané po přidavku 0,2 % enzymu a 4 hodinové extrakci?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce