

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Milada Vašíčková</b>
<b>Studijní program:</b>	N 2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	MVDr. Zdeněk Polášek
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Robert Gál, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2020/2021

**Název diplomové práce:**

Sledování průběhu technologických změn u trvanlivých masných výrobků

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

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
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>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma. Zvolená metodika odpovídá cíli práce.

Práce je velmi dobře zpracovaná. Drobnou chybou, která mírně snižuje kvalitu práce, jsou formulační nepřesnosti a překlepy v části teoretické i praktické.

Prokazuje však dobrou strukturu a uspořádání odborného textu, který se od diplomové práce požaduje.

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A – výborně

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Urychlené zrání, jak popisujete ve Vašem experimentu na trvanlivých masných výrobcích, z 22 dnů na 11 dnů je velmi pozitivní pro výrobce, nicméně nezaznamenala jste v tomto směru nějaké odchylky u finálního výrobku, myslím tím třeba výskyt tzv. „kroužku“ u vyrobených vzorků masných výrobků?
2. Rozdíl obsahu amoniaku, který má jistě vliv i na senzorní vlastnosti, a tím může rozhodnout o preferenci výrobku u konzumenta, byl zaznamenán v porovnání klimakomor odlišný, co tento parametr mohlo v daných zařízeních ovlivnit?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce