

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Režná Lucie
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Tvorba databáze NIR spekter vybraných masných výrobků

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce se zabývá stanovení sušiny, bílkovin a tuku u 28 vzorků vepřových párků zakoupených v obchodní síti pomocí metody NIR spektroskopie.

Teoretická část je napsána čtivou, standartní formou, dá se říci až velmi ze široka. Práce popisuje kromě stanovení masných výrobků také stanovení různých druhů potravin pomocí NIR spektroskopie. Detailně by se však měla zaměřit na masné výrobky.

Diplomová práce se skládá ze 100 citovaných zdrojů, v převážné míře však staršího data. Pozitivně lze hodnotit množství zpracovaných vzorků, diskuze v praktické části práce je však velmi strohá.

Tabulka 12 znovu uvádí hodnoty v přechozích tabulkách. Je také na škodu, že nebyla provedena skutečně praktická validace hodnot u stanovovaných párků, ale jen statisticky vypočtená.

Předloženou diplomovou práci hodnotím stupněm B – velmi dobře.

Jedná se o původní práci a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jaké vlastnosti vykazuje aktin a myosin?
2. Jakou konkrétní NIR analýzou bychom stanovili senzorní a funkční vlastnosti potravin, které z těchto vlastností se reálně NIR technikou stanovují a jaké referenční metody byste použila u těchto senzorních a funkčních vlastností.
3. Čím si vysvětlujete, že PLS hodnoty u všech stanovení jsou velmi vysoké.

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce