

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. David Sanitrák
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Prof. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:

Využití lyophilních vedlejších produktů ze zvěřiny na přípravu mýdel

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	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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.

Diplomant se zde vhodně chopil tématu, které je doposud velmi málo probádáno. Z jeho výsledků je patrný návrh optimálních podmínek pro přípravu mýdel ze zvěřinového tuku (loje), který je díky jeho negativním sensorickým parametrům, kdy přebírá mnohdy nepříjemný pach po daném druhu zvěřiny nezpracovatelný. Zde se poukázalo, že možnost pro zpracování existuje a může to být velmi efektivní způsob využití doposud odpadní suroviny.

Z diplomové práce je zřejmé, že diplomant věnoval značnou část práci v laboratoři, kdy se pozitivum získaných výsledků projevilo do kvality předložené práce.

Velmi cenné jsou výstupy pro návrhy možností při využití ve vědě a praxi, kdy zejména možnost relativně jednoduchého a ekonomického řešení pro výrobu „Soapstock“ je velmi inovativní, progresivní a splňuje požadované pravidla cirkulární ekonomiky.

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení „A“ – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jakými přídatnými látkami, zlepšujícími vzhled a aroma, byste případně doporučil obohatit Vámi získaná mýdla pro potenciální obchodní využití a atraktivitu mýdel ze zvěřinového tuku?
2. Jakou kombinaci (teplota / NaCl / NaOH) byste doporučil pro získání optimální kvality mýdla z Vámi využitě suroviny?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce