

## Posudek oponenta diplomové práce

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

**Název diplomové práce:**  
Využití nových technologií pro zrání hovězího 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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
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 je napsána přehledně, srozumitelně a s minimem stylistických a formálních chyb. Pozitivně hodnotím množství citované především cizojazyčné literatury.

Metodika je zpracována přehledně, avšak chybí zde více popsány konkrétní počty odběrů vzorků, jejich značení a opakování prováděných analýz během experimentu. Doporučila bych zařadit i statistické zpracování výsledků. Ve výsledkové části práce nacházím více formálních a faktických chyb (hlavně v kapitole 5.2). Výsledky jsou převážně srozumitelně popsány a dostatečně diskutovány. Závěr je formulován jasně a výstižně.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Proč jste nestanovoval hodnotu pH u vakuově balených vzorků na začátku experimentu? V tabulce č. 4 máte hodnotu pH pouze u vzorků stařených suchou cestou, ale v grafu č. 3 ji uvádíte?
2. Mohl byste objasnit hodnoty pH v tabulkách 11, 12, 13 a 15, které jsou nazvány stejně, avšak hodnoty jsou rozdílné? Stejně tak objasněte původ průměrných hodnot pH v tabulce č. 4?
3. Proč se měřily vakuované vzorky při stanovení thiobarbiturového čísla během experimentu při různých vlnových délkách (13. +42. vs. 28. den)?
4. Proč se neprováděla senzorická analýza, pokud se změny staření masa projevuje, jak uvádíte v práci, převážně na senzorickém profilu masa?

Ve Zlíně dne **20. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce