

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Dostál Tomáš
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název diplomové práce:
Kvalitativní vlastnosti kuřecí šunky

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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:

Záměr zjišťování vlivu aplikace hydrokoloidů a zároveň fosforečnanů na technologické vlastnosti masných výrobků je stále velmi zajímavé téma z pohledu výzkumného i praktického využití. Neméně také snahy omezení, či náhrady fosforečnanů v masných výrobcích, je také velmi přínosný a potřebný směr ať již technologicky či nutričně.

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

Cenný je i návrh dalších možností výzkumu v této perspektivní oblasti, který by navázal na zjištěné výsledky diplomové práce.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jak byste vysvětlil či popsal tak vysoce pozitivní vliv přídavku tara gummy na nejnižší hmotnostní ztráty?
2. Čím se tara guma liší od jiných hydrokoloidů, které jste použil ve Vašem experimentu?
3. Navrhl byste optimální recepturu kuřecí šunky s využitím hydrokoloidů pro výrobu šunky standardní třídy jakosti?

V e Zlíně dne **29.05.2023**

Podpis oponenta diplomové práce