

Posudek vedoucího diplomové práce

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

Název diplomové práce:

Možnosti aplikace syrovátkových bílkovin do hovězích šunek

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma. Zvolená metodika odpovídá cíli práce. Zvolené téma velmi vhodně zapadá do potřeby inovace a zlepšení technologických vlastností a zároveň nutriční hodnoty u masných výrobků, v tomto případě produktem, který má velké perspektivy ve využití vedlejších mlékárenských produktů, v tomto případě syrovátky a z ní syrovátkových bílkovin.

Je to jistě zajímavé téma, na kterém by bylo velmi vhodné pokračovat případným dalším experimentem na diplomové práci, kdy je zde vyjádřen potenciál, jak a v čem navázat, tak aby výzkum v této oblasti přinesl další pozitivní výsledky.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 2 %.
Jedná se o práci původní - **není plagiátem.**

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne **31.05.2023**

Podpis vedoucího diplomové práce