

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc.Markéta Suchánková
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: MVDr. Zdeněk Polášek, Ph.D.
Akademický rok: 2024-2025

Název diplomové práce:

Vliv skladování na oxidace tuků u sušeného 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	B - velmi dobře
3. Množství a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Markéty Suchánkové se zabývá aktuální problematikou skladování a zpracování hovězího masa. Autorka pro vypracování práce čerpala poznatky z dostatečného množství literárních pramenů, zejména cizojazyčných. V teoretické části je dostatečně popsána problematika zrání masa, skladování masa i technologie jeho sušení.

Popis metodiky jednotlivých stanovení je podrobný a přehledný. Ve výsledkové části studentka vhodně popisuje naměřená data, srovnává je mezi jednotlivými modelovými vzorky a vhodně diskutuje své výsledky s odbornou literaturou.

V celé práci se vyskytuje jen velmi málo drobných překlepů a text je vhodně a přehledně stylizován. Mohu konstatovat, že Bc. Markéta Suchánková ve své diplomové práci prokázala samostatnost při zpracování vědeckého experimentu a formulaci zjištěných výsledků, a proto diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji klasifikovat stupněm A-výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1.) V kapitole 2 MASO, JEHO SLOŽENÍ A VLASTNOSTI zmiňujete některé vlastnosti svaloviny obecně a zároveň popisujete samostatně hovězí maso. Liší se podle Vašeho názoru hovězí svalovina v některém parametru výrazně od svaloviny jiných hospodářských zvířat?

2.) V podkapitole 6.2.1 Kinetika sušení masa je v tabulce hmotnost a rozměry masa uvedena doba sušení 20 dnů a v následující tabulce stanovení a_w zmiňujete zrání v trvání 1 měsíce. Má tato difference nějaký význam?

3.) V závěru práce zmiňujete hypotézu týkající se odlišné oxidační stability jednotlivých vzorků, kterou vysvětľujete možným rozdílným podílem nenasycených mastných kyselin ve vzorcích, jejichž stanovení ovšem nebylo provedeno. Nebylo by možno uvažovat o dalších hypotézách a vycházet přitom z výsledků Vámi provedených analýz?

VZlín dne 14. května 2025

Podpis oponenta diplomové práce