

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Adéla Krmelová</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	MVDr. Zdeněk Polášek
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Robert Gál, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2017/2018

**Název diplomové práce:**

Změny aminokyselinové skladby trvanlivých fermentovaných masných výrobků v průběhu zrání

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>B - velmi dobře</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma. Zvolená metodika odpovídá cíli práce.

Práce je velmi pěkně a přehledně zpracovaná. Místy se vyskytují nepřesnosti a překlepy v textu, či nedokončené věty jako například na straně 43, ... v průběhu zrání je uveden v . Prokazuje dobrou strukturu a uspořádání odborného textu, který se od diplomové práce požaduje.

K malé připomínce možná poznamenat, že by ve formulaci závěru, mohla diplomantka uvést kromě souhrnu výsledků i porovnání zjištěných výsledků a jasnější formulace.

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení B - velmi dobře.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Jak si vysvětlujete pokles pH u vzorku bez kultury (na straně 51) následně nárůst a poté ve 24 dnech opět snížení pH ?
2. Jak byste popsala trend poklesu pH, 3. den u téměř všech vzorků se startovacími kulturami, včetně vzorku bez kultury, kde pH klesne a poté opět narůstá, kromě *Pediococcus acidilactici* kde pH nadále klesá až k hodnotě pH 4,7 ?
3. Čím může být způsoben pokles AMK, který je pod limitem ČSB, který je stanoven vyhláškou č. 69/2006 Sb. pro tento druh trvanlivých masných výrobků. Podle receptury, kterou uvádíte, by měl být obsah ČSB s rezervou jistě v limitu optimálního zastoupení ČSB ve finálním výrobku.

V e Zlíně dne 19. 5. 2018

Podpis oponenta diplomové práce