

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Ing. Jarmila Hýžová
<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>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Robert Gál, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	MVDr. Zdeněk Polášek
<b>Akademický rok:</b>	2018

### Název diplomové práce:

Vliv přídavku glutamanu sodného na  
senzorické vlastnosti tepelně opracovaných mas-ných výrobků

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

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

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

**D - uspokojivě**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce je vypracována poměrně obsáhle. Je patrná snaha o využití kvalitních zdrojů, ale některé citace pravděpodobně z důvodu nepřesného překladu nedávají správný smysl, což snižuje celkovou úroveň. Teoretická část přes zmíněné nedostatky souvisí s částí praktickou, výsledky jsou dobře diskutovány a i závěr práce je vcelku logický.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1.) Neměla jste obavy po šesti měsících skladování předkládat pasterované výrobky k senzorické analýze?

V Zlíně dne 16.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce