

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Martinec Jakub
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2018/2019

Název diplomové práce:

Možnosti snížení obsahu sodíku v solicích směsích pro masné výrobky

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma, zvolená metodika odpovídá cíli práce. Výsledky diplomové práce diplomant vhodně diskutoval s vědeckými publikacemi.

Sledování vlivu aplikace náhrad NaCl na technologické vlastnosti masných výrobků je téma velmi přínosné a výsledky je možno aplikovat do praktického výrobního využití pro náhradu relativně škodlivého vlivu sodíku na lidský organismus.

Pozitivně oceňuji aktivní přístup diplomanta, se kterým řešil praktickou část práce v laboratořích a následně při vyhodnocování získaných hodnot.

Diplomová práce je na výborné úrovni. Práce je velmi pěkně a přehledně zpracovaná a svou komplexností v popisu a výsledcích v této problematice velmi cenná.

Práce byla zkontrolována systémem Theses.cz, se závěrem: Předložená diplomová práce není plagiát.

Předloženou diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji A-výborně

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **24. 05. 2019**

Podpis vedoucího diplomové práce