

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Aneta Lyčková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Polášek Zdeněk, MVDr.
Oponent diplomové práce:	Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Vliv furcellaranu na vybrané vlastnosti kuřecí šunky.

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Anety Lyčkové se zabývá vlivem přídavku furcellaranu a κ -karagenanu na vybrané texturní a reologické vlastnosti kuřecí šunky během 14denního skladování. Zkoumané téma souvisí s procesem výroby kuřecích šunek a podobných produktů a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

V teoretické části práce je popsána základní charakteristika kuřecích šunek a podobných produktu a jejich výroba. Text je citován 139 vysoce kvalitními vědeckými literárními zdroji, převážně anglických. Teoretická část je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Nicméně, často v textu se vyskytují nevhodné formulace, pravděpodobně vzniklé neodborným překladem z cizojazyčných zdrojů.

V praktické části práce byla vyrobena řada modelových vzorků kuřecích šunek s různým přídavkem polysacharidu (2 typy furcellaranu a κ -karagenan), kdy byla zhodnocena konzistence pomocí dynamické oscilační reologie a texturní profilové analýze. Vyjmenované metody jsou významné pro charakterizaci viskoelastických vlastností zkoumaných vzorků. Kromě toho byly prováděny doplňkové chemické analýzy (stanovení hodnot pH, obsahu vody, obsahu dusíku, obsahu tuku, obsahu hydroxyprolinu spektrofotometricky). Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v tabulkách. Výsledky jsou vhodně interpretovány a diskutovány. V práci však postrádám zmínku o statistickém zpracování výsledků, kdy není jasné, jestli a jak byly výsledky statisticky zpracovány. Z textu diplomové práce je zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce odpovědně.

Diplomovou práci Bc. Anety Lyčkové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm B - velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na straně 51 se objevuje (dle mého názoru) neobvyklý pojem „kationtový most“. Můžete vysvětlit konkrétní pojem, popřípadě uvést správný termín?
2. Výsledky reologické analýzy jsou prezentované pomocí elastického modulu pružnosti. Na straně 63 uvádíte: „*Ve všech testovaných vzorcích během celého experimentu ukázala analýza viskoelastické chování, a to v poměru $G' > G''$* “. Proč nejsou prezentované i hodnoty viskózního modulu?

Ve Zlín dne **19. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce