

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. SMETANOVÁ Veronika
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Akademický rok:	2020 / 2021

Název diplomové práce:

Vliv pasteračních teplot na technologické vlastnosti chlazených hotových jídel

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
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:

Studentka splnila zadaný cíl práce. Diplomová práce je psána čtivou formou a splňuje náležitosti experimentální práce. Zvolené téma práce, „vliv pasteračních teplot na technologické vlastnosti chlazených hotových jídel“, je aktuální. V teoretické části práce je popsána technologie výroby chlazených hotových pokrmů a bezpečnost potravin, uvedeny možnosti konzervace hotových pokrmů a jejich balení. V praktické části práce studentka zpracovala a vyhodnotila experiment, kdy zjišťovala vliv tří pasteračních teplot na nárůst mikroflóry po dobu skladování hovězího guláše a vliv na texturu masa po výrobě a v průběhu skladování. Výsledky práce jsou zpracovány přehledně a závěr je správně formulován.

Připomínky a doporučení:

- Vložené zadání práce na str.3 – rozmazané písmo u skenu;
- V obsahu práce nejsou uvedeny podkapitoly 3.4.1.1 a 3.4.1.2;
- Členění na podkapitoly 3.4.1.1 a 3.4.1.2 je navíc nadbytečné;
- V podkapitole 2.1.2 tepelné opracování surovin je uvedeno pouze blanšírování a pečení;
- Pozor na používané pojmy – jídlo místo pokrm;
- Občasné překlepy, str. 21 „nebohou“ místo „nemohou“;
- Na konci řádku smí zůstat pouze „a“ vše ostatní dát na nový řádek.

Práce má logickou strukturu, obsahová náplň jednotlivých kapitol je vyvážená. Jazyková a formální stránka práce je na dobré úrovni, vyskytují se jen občasné překlepy. Připomínky jsou uvedeny výše v posudku. Uvedeno je celkem 44 literárních odkazů, z nichž polovinu představují odkazy zahraniční, ale ne vždy úplně aktuální.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm B – velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Na str. 23 je uvedeno: „Pasterace může zvyšovat koncentraci vitamínu A“. Objasněte.
- 2) Termostatová zkouška – uveďte její význam u konzerv, používané teploty a dané časové úseky.

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce