

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Eliška Doležalová
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent diplomové práce: MVDr. Zdeněk Polášek, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název diplomové práce:

Perspektivy vývoje, výroby a aplikace želatiny z husích běháků

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	B - velmi dobře
3. Množství a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace a diskuze výsledků	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Ve své práci se studentka věnovala perspektivě vývoje, výrobě a aplikaci želatiny z husích běháků. V úvodní části vhodným způsobem charakterizovala problematiku výroby a použití želatiny a v praktické části dostatečně popsala metodiku experimentu a výrobu vzorků frakcí želatiny, stejně jako výrobu modelových vzorků paštik. Po jazykové a literární stránce je práce průměrná, bez významných chyb. V kapitole 7 VÝSLEDKY A DISKUZE však není dostatečná diskuze k dosaženým výsledkům a studentka nestanovila žádné hypotézy. Přestože pracovala s poměrně rozsáhlými citačními zdroji, jejich citace mnohdy zcela nepodporovala dosažené výsledky. Podkapitola 7.2.5 Senzorické hodnocení tvoří více než 25% objemu diplomové práce, což není vzhledem k výsledkům zcela adekvátní. Závěr diplomové práce zcela nevystihuje zjištěné výsledky. Přes uvedené nedostatky vysoce hodnotím práci studentky na výrobě a zpracování modelových vzorků želatiny, která vyžadovala nepochybně množství času a usilovné laboratorní práce a navrhuji práci k obhajobě s hodnocením - C.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1.) V citaci (Schrieber a Gareis, 2007) se uvádí, že gely z roztoků s vysokou viskozitou vytváří pevné gely a naopak. Ve výsledcích uvádíte, že nejpevnější gel byl vytvořen z druhé frakce želatiny, která ovšem vykazovala viskozitu nejnižší a nejnižší pevnost vykazoval gel z první frakce, kde byla viskozita nejvyšší. Dokážete vysvětlit tento výsledek?
- 2.) Jak si vysvětlujete barevné změny modelových vzorků paštik v souvislosti s teplotami jejich opracování?

VZlín dne 16. května 2025

Podpis oponenta diplomové práce