

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Gregovská Ludmila, Bc.  
**Studijní program:** N2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Ing. Mária Plšková  
**Akademický rok:** 2014/2015

**Název diplomové práce:**

Vliv koncentrace NaCl a fosforečnanů na vlastnosti masných výrobků

**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	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
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:**

Diplomová práce sa zaoberá v dnešnej dobe aktuálnou problematikou spracovania mäsa a je súčasťou rozsiahleho výskumu systému jemne mletého mäsového výrobku za účelom poznania účinku jednotlivých látok v tomto systéme a zásad ich vzájomného ovplyvňovania. Chlorid sodný a fosforečnany sú látky zo zdravotného hľadiska nevhodné k častej a nadmernej konzumácii. Diplomová práca sa zaoberá podrobným skúmaním ich pôsobenia za účelom možnosti ich nahradenia látkami benefítnymi pre ľudský organizmus.

V teoretickej časti práce autorka preukazuje dôkladné porozumenie spracovávanej tematike a prezentuje zhromaždené poznatky z vedeckého výskumu pôsobenia fosforečnanov a NaCl v mäsových výrobkoch. Z formálneho hľadiska je text bez gramatických chýb, literárne zdroje sú citované v požadovanom poradí, jednotlivé časti na seba logicky nadväzujú.

Cieľ práce je definovaný jasne. Metodika práce, použité meracie zariadenia a vyhodnocované veličiny su popísané a definované jasne, správne, bez formálnych alebo matematických chýb. použité štatistické metódy sú definované a použité správne.

Experiment bol dizajnovaný a vykonaný formou faktorového experimentu a je nutné oceniť autorkine zvládnutie tohto modelu a jeho správne vyhodnotenie. Namerané dáta sú prezentované formou grafov, ktoré sú prehľadné, výpovedné a jednotne formátované. Vyzdvihujem množstvo a obsažnosť získaných výsledkov, ich spracovanie a taktiež logickú postupnosť pri vyhodnotení dát.

Pri spracovaní celej praktickej časti práce autorka preukázala dobrú znalosť a pochopenie významu jednotlivých veličín, metód a získaných dát, a to tak z matematického, ako aj vedeckého hľadiska. Vyzdvihujem rozsiahlu a dôkladnú diskusiu získaných výsledkov s vedeckými publikáciami, kde autorka opäť preukazuje hlboké pochopenie spracovávanej témy a taktiež svoju dobrú schopnosť orientácie v oblasti vedeckých publikácií a ich použita pre diskusiu vlastných výsledkov.

V závere práce je jasne zhodnotené splnenie cieľa práce a formulované výstupy experimentu. Zoznam použitej literatúry je spísaný správne a jednotne. Tabuľky s výsledkami meraní uvedené v prílohe sú vyhotovené prehľadne a výsledky sú uvedené v správnom formáte.

Autorka pristupovala k vypracovaniu diplomovej práce vysoko aktívne, zodpovedne a v časovom predstihu. Vyzdvihujem rozsah a celkovú výpovednosť predloženej diplomovej práce a doporučujem ju k obhajobe.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V Zlíně dne **18.5.2015**

Podpis vedoucího diplomové práce