

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Monika Petrželová
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. Robert Gál, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Mária Plšková
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:

Vliv přídavku jáhlové a merlíkové mouky na vlastnosti mělněných masných výrobků

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi 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	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce se zabývá možností použití merlíkové a jáhlové mouky při výrobě mělněných masných výrobků. Výzkum inovativních přístupů ve výrobních procesech párků, měkkých salámů apod. je nutno ocenit. V současné době se praxe potýká s požadavky na vyloučení alergenů ze skladby potravin, a to i masných výrobků, proto suroviny neobsahující sóju ani lepek mohou v budoucnosti nabýt na významu. Avšak náhrada fosforečnanů těmito surovinami pravděpodobně není správná forma náhledu na věc a to kvůli odlišné funkci, kterou fosfáty a rostlinné mouky v systému masného výrobku plní.

Autorka práce odvedla rozsáhlou a časově náročnou experimentální práci v laboratoři, co hodnotím pozitivně. Práce se soustředí na texturní a vodovazné vlastnosti modelových výrobků. Na posouzení těchto vybraných vlastností byl vybrán dostatečný počet experimentů. Zpracování samotné diplomové práce je bez výrazných nedostatků, přehledné a výstižné. Teoretická část vhodně představuje zvolené téma a problematiku. Metodika experimentální části práce je popsána přehledně a výstižně, rovněž tak i výsledky jednotlivých měření. Jedinou výtkou z mé strany je absence rozsáhlejšího statistického zpracování obdržovaných výsledků. Diskuze výsledků s odbornou literaturou je méně obsáhlá, a to z důvodu netradičnosti tématu výzkumu. Proto by možná bylo dobré rozšířit záběr práce například o sensorické zhodnocení připravených výrobků, jelikož sensorická přijatelnost spotřebitelem je většinou to, co rozhodne o zařazení výrobku do sortimentu výrobního závodu nebo nikoliv.

Předchozí komentáře ale v žádném případě nesnižuje hodnotu diplomové práce jakožto základního výzkumu možnosti použití merlíkové a jáhlové mouky při výrobě tepelně opracovaných měkkých masných výrobků.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Považujete jáhlovou a merlíkovou mouku z hlediska jejich ceny, nároků na uskladnění, manipulaci s nimi za suroviny použitelné v běžné průmyslové produkci masných výrobků?
2. Jaké je porovnání cenové kalkulace přídatných látek použitých na 1 kilogram díla připraveného podle Vámi vytvořené receptury s jáhlovou nebo merlíkovou moukou s cenovou kalkulací přídatných látek pro případ aplikace obdobné receptury s použitím fosforečnanu?
3. Jakými slovy byste představila Vámi zkoumaný výrobek nákupčímu v masném závodě nebo v prodejně masných výrobků a které jeho vlastnosti byste vyzvedla, abyste dotyčného přesvědčila o vyzkoušení výroby nebo o zařazení výrobku do sortimentu prodejny?

V Praze dne 16.5. 2017

Podpis oponenta diplomové práce