

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Kateřina Joklová
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	MVDr. Zdeněk Polášek
Oponent diplomové práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název diplomové práce:

Možnosti ovlivnění parametrů játrové paštiky volbou proteinových koncentrátů

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - 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 věcně řeší dané téma. Zvolená metodika odpovídá cíli práce.

Práce je velmi dobře zpracovaná. Drobnou chybou, která ale jen velmi málo snižuje kvalitu práce, jsou formulační nepřesnosti v části teoretické. Prokazuje však dobrou strukturu a uspořádání odborného textu, který se od diplomové práce požaduje.

V části praktické postrádám bližší definování sensorického panelu 12 hodnotitelů, a kde případně bylo sensorické hodnocení provedeno.

Ve formulaci kapitoly Výsledky a diskuze by bylo více vhodné rozšíření a porovnání zjištěných výsledků s podobnými studii, které se zjišťováním technologických parametrů a přísad ať již proteinových koncentrátů, či případně jiných hydrokoloidů taktéž zabývaly.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Existují při aplikaci proteinových koncentrátů, namísto vepřových kůží nějaká omezení či limity pro využití v potravinách a konkrétně v masných výrobcích?
2. Jaké optimální dávkování a kterého konkrétního proteinového koncentrátu byste zvolila, pokud by Váš modelový výrobek, měl být vyráběn masným průmyslem? Jak by vycházela předběžná ekonomická kalkulace při dávkování s tím, že by se nahradily v receptuře vepřové kůže?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce