

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Alžběta Vítková
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. Alena Saláková, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Využití metody tyndalace pro výrobu tepelně opracovaných masných výrobků

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

V diplomové práci je popsáno téma opakovaného záhřevu, které je velice zajímavé a často opomínané. Kvalitu práce snižuje řada drobných překlepů a formální chyb, nejednotně napsaný seznam literatury.

Studentka někde zaměňuje pojmy – pasterace a sterilace, chybí zmínka o platné legislativě. U obrázků v příloze není uveden zdroj.

Experimentální část je zaměřena na opakovaný záhřev při výrobě drůbežích paštik, v teoretické části postrádám informace k drůbežímu masu. V rámci experimentu byly vyrobeny tři šarže paštik s různým procentem soli – domnívám se, že v práci je chybně uvedeno procento přídavku soli v šarži s nejnižším obsahem soli, prosím studentku o zpracování errata k předložené diplomové práci s ohledem na obsah soli v této šarži. V tabulkách s výsledky mikrobiologických analýz by bylo vhodnější místo pomlčky, u mikroorganismů, které nebyly detekovány, uvádět nulu nebo zkratku ND, na první pohled to vypadá, že mikroorganismy nebyly stanovovány. V části práce je počet mikroorganismů uveden jako KTJ, v části jako CFU. Diskuse k výsledkům není dostatečná. Pokud je omezené množství informací k masným výrobkům ošetřených opakovaným záhřevem, je možné získané výsledky porovnávat s jinými typy drůbežích masných výrobků (tepelně opracované, konzervy atd...).

Otázky oponenta diplomové práce:

Uveďte, při jaké teplotě byly vzorky skladovány mezi jednotlivými tepelnými záhřevy při procesu tyndalace. Zdůvodněte výběr termínů pro hodnocení mikrobiologické kvality paštik (týden, měsíc). Uveďte rozdělení masných výrobků dle platné české legislativy. Zhodnoťte, jak je to s výskytem a oblíbeností drůbežích paštik na českém trhu.

Ve Brně dne **21. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce