

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Anna Skočíková
Studijní program: NO722A130001 Inženýrství polymerů
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav inženýrství polymerů
Vedoucí diplomové práce: Prof. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:

Zpracování odpadních kolagenních tkání na želatiny a hydrolysáty

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	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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma. Studentka vhodně v teoretické části práce popsala surovinové možnosti pro získávání želatiny, ať již z tradičních, ale také netradičních surovin. Velmi vhodně se chopila jedinečného tématu a víze, získání kolagenu z partie masa – hovězí klišky, kdy tendence ve spotřebě této svalové části, která je bohatě prostoupena kolagenními částmi u spotřebitelů slábne a raději při nákupu hovězího masa volí libovější a málo kolagenem prorostené části.

Využitím klišky při zpracování na inovativním zařízení – separační získávání pomocí speciální separační řezačky masa, dovedeme tímto způsobem získat libové maso, oblíbené pro výrobu mletých mas a hamburgerů a zároveň využít sensoricky málo akceptovaný kolagen na velmi cennou surovinu pro výrobu kvalitní želatiny.

Studentka vhodně diskutovala zjištěné výsledky s řadou vědeckých publikací, které se speciálně tématem získávání želatiny z kosterních a kolagenních zbytků od separace zabírají.

Výsledky její práce přispějí jistě pro další možnosti a uplatnění do speciálních aplikací, například do masné výroby, kosmetiky či výživy člověka.

Drobnou připomínkou, je výskyt drobných gramatických a stylistických chyb v textu.

Velmi vhodné jsou navržené praktické možnosti aplikací takto získané želatiny v praxi.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Do jakých možností aplikací byste navrhla využití želatiny získané z jednotlivých frakcí experimentu?
2. Je želatina Vámi získaná, vhodná pro využití a možnost výroby nutričních doplňků? Co v takovém případě musí želatina splňovat?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce