

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Mrázková Jana  
**Studijní program:** N2901/ Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** 2901T013 / Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Ing. Mária Plšková  
**Oponent diplomové práce:** Ing. Robert Gál, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2015/2016

**Název diplomové práce:**  
Sledování vlivu aplikace hlívy ústříčné *Pleurotus ostreatus* na vybrané vlastnosti 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	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	B - velmi dobře
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:**

Záměr zjišťování funkčních vlastností fosforečnanů a případně alternativních dalších látek, v tomto případě přírodního původu, jako je aplikace hlívy ústříčné *Pleurotus ostreatus*, je velmi zajímavé téma z pohledu výrobního i praktického využití v potravinářské a v tomto případě masné technologii. Je proto velmi vhodné se tímto tématem aktivně zabývat a zjišťovat funkční vlastnosti těchto náhrad.

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma. Výsledky práce studentka vhodně diskutovala s vědeckými zahraničními publikacemi, které se tímto tématem a to využitím hlívy ústříčné zabírají.

Diplomová práce, zejména její experimentální část má řadu praktických výstupů, při kterých byly vyhodnoceny možné záměny, či možné částečné náhrady fosforečnanů, které jsou v masném průmyslu velmi hojně využívány, za konkrétní přírodní látky, v tomto případě ještě velmi pozitivní z nutričního hlediska.

Práce je velmi pěkně a přehledně zpracovaná. V práci se objevují drobné gramatické chyby, které však výrazně nesnižují kvalitu diplomové práce. Svou komplexností v popisu a návrhu na případné aplikace hlívy ústříčné a potenciálně určité náhrady fosforečnanů v masných výrobcích a je velmi cenná a možno říci i ojedinělá. Výsledky práce naskýtají další možné návrhy k pokračování tohoto perspektivního tématického celku.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Viděla byste potenciální možné praktické využití aplikace hlívy ústříčné do receptur masných výrobků?
2. Do jakých typů masných výrobků a v jaké optimální koncentraci přídavku hlívy ústříčné byste tuto aplikaci doporučila?

V e Zlíně dne 20. 5. 2016

Podpis oponenta diplomové práce