

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Terezie Miklášová
Studijní program:	N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Prof. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok:	2020/2021

Název diplomové práce:

Příprava potravinářských želatin z netradiční kolagenní suroviny

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	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. Zvolená metodika odpovídá cíli práce.

Popsanými výsledky a velmi bohatou diskusí s dalšími autory, kteří se zpracováním materiálu z ryb zabývali, je sepsána velmi kvalitně s přínosnými výsledky pro praktické využití.

Prokazuje dobrou strukturu a uspořádání odborného textu, který se od diplomové práce požaduje. Je přehledně zpracovaná.

Zvolené téma velmi vhodně zapadá do potřeby získávání tak cenné složky potravin jakými je želatina, ze surovin, na které je pohlédáno, jako na vedlejší jatečné produkty, které v současnosti jsou velmi málo, či vůbec nevyužívané.

Je to jistě zajímavé téma, na kterém by bylo velmi vhodné pokračovat případným dalším experimentem na diplomové či doktorské práci, kdy studentka navrhuje přesně podmínky pro následný výzkum, kdy je zde vyjádřen potenciál, jak a v čem navázat, tak aby výzkum v této oblasti přinesl další pozitivní výsledky.

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení „A“ – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Čím si vysvětlujete relativně nižší pevnost gelu, které jste dosáhla, 128 – 150 Bloom ve Vašem experimentu, se srovnáním s jinými autory, kteří získávali pevnost gelu 200 – 300 Bloom i vyšší?
2. Za jakých podmínek by se mohla želatina získaná Vaším výrobním postupem použít v budoucnu jako nutriční doplněk pro výživu člověka? Co by v tomto směru musela splňovat?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce