

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Eva Beranová
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název diplomové práce:

Hodnocení technologických vlastností u vysoce vyzrálého hovězího masa

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Stanovení a porovnání technologických vlastností, a to konkrétně hmotnostních ztrát u hovězího masa je téma velmi přínosné z pohledu zjištění hodnot, které vznikají při dlouhodobém, a tím i finančně náročném procesu zrání.

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma, zvolená metodika odpovídá cíli práce. Výsledky diplomové práce diplomantka vhodně diskutovala s vědeckými publikacemi, které se zabývají tematikou zrání masa.

Pozitivně oceňuji aktivní přístup diplomantky, se kterým řešila praktickou část práce ve výrobním závodě, který jí umožnil tento náročný experiment.

Diplomová práce je na výborné úrovni. Práce je velmi pěkně a přehledně zpracovaná a svou komplexností v popisu a výsledcích, je ve srovnání s dostupnými zdroji v této problematice velmi cenná.

Práce byla zkontrolována systemem Theses.cz, se závěrem: Předložená diplomová práce není plagiát.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce