

Příloha k protokolu o SZZ č. _____

Student/diplomant Pavčina Vasická

Vysoká škola : Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta: Fakulta technologická

Aprobace _____

Ústav: Ústav potravinářského inženýrství a chemie

Recenzent *) Ing. Libor Červenka, Ph.D.

Datum odevzdání posudku : _____

Vedoucí *) Ing. Helena Velichová, Ph.D.

Bakalářské/diplomové práce

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ/DIPLOMOVÉ PRÁCE

VYUŽITÍ KREVNÍCH DERIVÁTŮ PŘI VÝROBĚ TEPELNĚ OPRACOVANÝCH MASNÝCH VÝROBKŮ

(téma)

Diplomová práce se zabývá možností využití krevního derivátu jako aditivum pro tepelně opracované masné výrobky. Práce je členěna na teoretickou část, popis metodiky výzkumu a poslední část je věnována prezentaci dosažených výsledků a jejich diskusi. V teoretické části autorka vypracovala kvalitní rešerši zahrnující význam masa ve výživě a charakteristiku masných výrobků. V další části se zabývá vlastnostmi krevních derivátů a nezapomněla také zmínit použití jiných bílkovin v masném průmyslu. Celá teoretická část se opírá o informace jak ze zahraniční tak z tuzemské odborné literatury. Metodika práce je popsána přehledně a obsahuje všechny relevantní informace. Výsledky jsou uvedeny přehledně v tabulkách a doplněny diskusi, která většinou čerpá ze zkušeností autorky nebo (patrně) pracovníků výroby masných výrobků. Vzhledem k využití chemické, mikrobiologické, fyzikální, ale i senzorické a ekonomické analýzy lze uplatnit výsledky diplomové práce přímo v praxi, což autorka výstižně zhodnotila v závěru své diplomové práce. Po prostudování práce mohu konstatovat, že zadání bylo bez výhrad splněno a práci doporučuji k obhajobě.

K práci mám následující připomínky a dotazy:

1. V úvodu na str. 8 a dále na str. 11 uvádí autorka informaci, že spotřeba masa mírně klesá. Není jasné, zda se tato informace vztahuje na Českou republiku nebo má celoevropský či světový význam. V rámci EU bylo sděleno, že konzumace masa naopak prudce stoupá.
2. Doporučuji, aby měly tabulky uváděné v teoretické části své odkazy přímo v textu.

