

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Ing. Jarmila Hýžová
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název diplomové práce:

Vliv přídavku glutamanu sodného na senzorické vlastnosti tepelně opracovaných masných výrobků

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Aplikace přídatných látek, mezi které patří i glutaman sodný je téma v posledních letech stále intenzivně diskutované a výrobci i spotřebiteli velmi aktivně vnímané.

Hodnotu práce mírně snižují textové a formulační nepřesnosti jak v praktické tak i teoretické části.

Pozitivně oceňuji aktivní přístup studentky, se kterým řešila celou diplomovou práci ať již při laboratorních experimentech i samotném vypracování diplomové práce.

Předložená práce je původní, byla zkontrolována systemem Theses.cz, se závěrem: Předložená diplomová práce není plagiát, s vyhodnocením posouzení podobnosti 0 %.

Diplomovou práci doporučuji k obhajobě s hodnocením C– dobře.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne 18. 5. 2018

Podpis vedoucího diplomové práce