

## Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Monika Mikulášová  
Studijní program: Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Analýzy a chemie potravin  
Vedoucí diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.  
Oponent diplomové práce: Mgr. Monika Dvořáková, Ph.D.  
Akademický rok: 2012/2013

### Název diplomové práce:

Využití sójových náhrad masa ve výživě člověka

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Práce je psaná čtivou formou, v práci se vyskytuje jen malé množství chyb (interpukce, psaní velkých písmen - Staré město, získané vlákna, vitamín ...). Dovolila bych si vytknout nejednotné řazení odkazů v textu (není postupné) a nejednotné psaní termínů (proteázy vs. proteasy atd.). Dále bych studentce doporučila exponenciální vyjadřování jednotek. V Tab. 1 by bylo vhodnější jednotky, které jsou u všech uváděných parametrů shodné, vložit již do názvu tabulky. Rozsáhlé obecné informace týkající se senzoričského hodnocení, které jsou zařazeny v kapitole "Praktická část", by bylo lépe umístit do části teoretické. Takto to způsobuje nepřehlednost. Ve výsledcích studentka získaná data, která již uvedla v tabulkách, opět opakuje je v textu pod tabulkami, což je zbytečné. V textu chybí odkaz č. 102. Statistické údaje ohledně produkce je vhodnější čerpat ze zdrojů ČSÚ.

Nutno konstatovat, že zadání diplomové práce bylo splněno v celém rozsahu. Výsledky jsou zpracovány přehledně, statisticky vyhodnoceny a více méně diskutovány.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Čím si vysvětlujete rozdíly v sortimentu výrobků ze sóji v jednotlivých obchodních řetězcích?

2. Předpokládali jste, že Horal steak a sójové párky budou posuzovateli hodnoceny jako nejpříjemnější? Mohlo to být způsobeno i tím, že tyto výrobky byly již ve výrobě ochuceny (aromata, koření...)?

Děkuji za odpovědi.

V Pardubicích dne 21.5.2013

podpis oponenta diplomové práce