

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Martinek Jakub</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Robert Gál, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2018/2019

### Název diplomové práce:

Možnosti snížení obsahu sodíku v solicích směsích pro masné výrobky

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>A - výborně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</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>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce je sepsána čtivě a přehledně s logickým členěním kapitol. V práci se vyskytují pouze občasné překlepy, kvalita jazykového zpracování odpovídá požadavkům na tento typ práce, i když v textu není vždy dodrženo použití pouze trpného rodu.

Rešeršní část práce byla sepsána s využitím relevantního množství literárních zdrojů a poskytuje čtenáři dostatečný teoretický podklad k prezentované experimentální studii. Rozporovat by bylo možné označení angiotenzinu za enzym v kap. 7.1.3 a u obrázků č. 6 a 7 chybí legenda s vysvětlením značek použitých k popisu grafu a schematu.

Praktická část práce je sepsána přehledně a formou grafů i tabulek představuje výsledky experimentální studie. Získaná data jsou diskutována s dostupnými publikacemi, které však neodpovídají surovinovou skladbou a tím prezentují jiné číselné hodnoty, jak je uvedeno v diskuzi. Zvážila bych tedy porovnání trendů sledovaných technologických parametrů v souvislosti s poklesem NaCl (příp. nárůstem MgCl<sub>2</sub>) ve vzorku. V kap. 11.5 je vyhodnocena oxidační stabilita tuků ve vzorcích pomocí thiobarbiturového čísla. Způsob provedení metody, ani výpočet thiobarbiturového čísla, není v práci dostatečně popsán (kap. 10.7). Závěry práce jsou formulovány logicky a kladně hodnotím také navržení dalšího pokračování studie.

Práce jako celek působí přehledným a uceleným dojmem a splňuje cíle stanovené v zadání práce.

Práci hodnotím stupněm A – výborně.

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Jak zmiňujete v kap. 11.2, může být barva v povrchových vrstvách a uvnitř výrobku rozdílná v souvislosti s absencí dusitanové solící směsi ve vzorku. Jak bylo provedeno měření barvy vzorků – měření na povrchu nebo na řezu?
2. V rešerši uvádíte časté problémy s hořkou chutí u výrobků se sníženým obsahem NaCl a vyšším podílem MgCl<sub>2</sub>. Sensorické hodnocení výrobků nebylo sice cílem Vaší diplomové práce, ale zajímalo by mě, zda jste tento fakt ověřoval.

Ve Zlíně dne **24. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce