

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Veronika Zbrožková
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:
Vliv vybraných hydrokoloidů na reologické vlastnosti drůbeží paštiky

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce věcně řeší dané téma. Zvolená metodika odpovídá cíli práce. Práce je velmi dobře zpracovaná. Prokazuje dobrou strukturu a uspořádání odborného textu, který se od diplomové práce požaduje.

Velmi přínosné je zmapování funkčních vlastností a také porovnání zejména rostlinného oleje a másla ve vztahu přidávaných komerčně dodávaných hydrokoloidů řady Vepro a ScanGel.

Odborný a cenný je i návrh dalších možností výzkumu v této perspektivní oblasti, který by navázal na zjištěné výsledky diplomové práce.

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení „A“ – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Čím lze vysvětlit z pohledu vyšší preference ze sensorického hodnocení játrovek použití přídavku ScanGel A-95?
2. ScanGel A- 95 se také projevil optimálním snížením hodnoty pH. Lze odůvodnit, čím to mohlo být způsobeno?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce