

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Lada Lukšíčková, DiS.  
**Studijní program:** N2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Ěng. Robert Gál, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2016/17

**Název diplomové práce:**  
Sledování vlivu aplikace náhrad NaCl na senzoričké a technologické vlastnosti kuřecí jätrovky

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

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

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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Studentka si vybrala ke zpracování aktuální téma věnované možnostem snížení obsahu soli v potravinách. Z textu práce je zřejmé, že se studentka snažila sepsat kvalitní práci, bohužel se nevyhnula faktickým i gramatickým chybám a různým nepřesnostem. Čtivost a pochopitelnost textu je místy snížena nejednoznačnými a neobratnými formulacemi.

Napříště by bylo vhodnější uvádět přesnost navažování surovin formě například 10,00 +/- 0,01 g, namísto "s přesností na dvě desetinná čísla".

V metodice práce postrádám popis metodiky statistického zpracování dat, které studentka provedla o čemž svědčí průkaznost rozdílů mezi vzorky uvedené v grafech ve výsledkové části. Metodiku testování předpokladů pro analýzu variance naopak studentka uvádí až v kapitole Výsledky a diskuze. Standardně by však měla být v kapitole Materiál a metody. Jisté nedostatky jsou patrné také v komentářích výsledků statistické analýzy dat. Například u Hodnocení celkového vzhledu na str. 23 studentka uvádí rozdíly mezi vzorkem 1, 8, 3 a 10. Avšak z obr. č. 7 je zřejmé, že průkazně odlišné jsou pouze vzorky 7 a 9. Ostatní vzorky (1-6, 8, 10) se mezi sebou průkazně neliší. Obdobná připomínka platí také pro ostatní hodnocené parametry. Bohužel u některých parametrů nejsou ve shodě hodnoty uvedené v textu s hodnotami uvedenými v obrázcích. Orientaci v textu této části práce výrazně ztěžují chybějící odkazy na obrázky.

Závěr práce je zbytečně obsáhlý a studentka v něm v podstatě opakuje získané výsledky, bez jednoznačného shrnutí, zda je možné NaCl v sledovaných výrobcích nahradit.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

Jaké byly podmínky tj. doba a teplota, vaření kuřecích kůží?

Na základě Vámi získaných výsledků, je možné NaCl v kuřecích jätrovkách nahradit? Pokud ano, jaká látka, resp. směs látek je k náhradě nejvhodnější a v jaké koncentraci.

V Zlíně dne 9.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce