

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Lucie Pospíšilová  
**Studijní program:** N2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Ing. Michaela Zacharová  
**Akademický rok:** 2016/2017

**Název diplomové práce:**

Vliv aplikace xantanové a tragantové gummy na vybrané vlastnosti modelového jemně mělněného masného výrobku

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

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

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Studentka zpracovala prakticky zaměřené téma využití hydrokoloidů při výrobě mělněných masných výrobků. Ocenění zasluží přístup studentky k plánování a provedení experimentů a také interpretaci naměřených dat. Jisté nedostatky v této části práce je možné vysvětlit malými zkušenostmi autorky s psaním textů vědeckého charakteru.

Samotné psaní práce bylo bohužel doprovázeno řadou nepředvídatelných komplikací, které se však studentka snažila překonat. Nedostatek času, zejména v konečné etapě zpracování se ovšem projevil v některých částech práce. Přesto studentka práci odevzdala v řádném termínu.

Práci považuji za zdařilou. Oceňuji samostatnou práci autorky se zahraničnými vědeckými zdroji.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

nemám

V Zlíně dne 17. 5. 2017

Podpis vedoucího diplomové práce