

## Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Josef Osička  
Studijní program: N 2808 Chemie a technologie materiálů  
Studijní obor: Řízení technologických rizik  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: chemie  
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.  
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
Akademický rok: 2010/2011

### Název diplomové práce:

Vliv skladování na antioxidační vlastnosti ovoce a zeleniny

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>B - velmi dobře</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>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Práce je zpracována pečlivě podle pravidel daných pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB a její závěry odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. Formální výhrady mám k úpravě literárního přehledu, který je nejednotný - uvádění a neuvádění křestních jmen, uvádění elektronických zdrojů neodpovídá normě. V práci se vyskytují některé neobratné nebo nepřesné formulace, které ovšem nesnižují velmi dobrou úroveň práce. Například na str. 46 použitý vztah pro výpočet antioxidační kapacity neodpovídá následujícímu výpočtu, na str. 74 - Neošetřený salát má menší obsah polyfenolů, než ošetřený, první řádek textu na str. 81 atd.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

První otázka se týká elektromigračních metod - na str. 19 uvádíte, že "Nabité částice se v průběhu analýzy od sebe dělí účinkem elektrického pole podle různých rychlostí elektromigrace. Můžete to lépe objasnit?

Dále na str. 25 uvádíte nutriční hodnoty hroznů a mimo jiné obsah organických kyselin 1,02 g/100g a vedle toho 0,57 g kyseliny vinné. Je kyselina vinná zahrnuta v celkových organických kyselinách nebo je uváděna zvlášť a proč?

Poslední otázka se týká vztahů pro výpočty množství polyfenolů na 100g vzorku. Kde ve výpočtu vystupuje parametr přepočtu na 100g vzorku?

V Zlíně dne 14.6.2011

podpis oponenta diplomové práce