

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Vaculíková Jaroslava
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: MVDr. Matej Pospiech, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2012/2013

Název diplomové práce:

Stanovení množství vybraných karotenoidů u meruněk a broskví z jižní Moravy

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

- předkládaní práce je zpracována v obvyklém členění, jednotlivé kapitoly na sebe logicky navazují; teoretická část je přiměřeného rozsahu (29 stran, přičemž 11 stran se encyklopedicky detailně zabývá pomologií meruněk a broskví), praktická část je poněkud úspornější (15 stran), v textu se vyskytuje řada formálních chyb
- značné rezervy spatřuji v aktuálnosti i relevantnosti použité literatury, řada z nich má spíše obecný charakter a ze 40 literárních zdrojů je 15 internetových, způsob citace některých z nich ztěžuje jejich přesnou identifikaci, některé zdroje jsou rozepsány do více položek (např. www.katalog-rostlin.cz jsou uvedeny jako 5 různých zdrojů)
- řada literárních pramenů má spíše populární, nebo komerční charakter, což se promítá i do textu DP, kde se vyskytují některé nepřesnosti, těžkopádné formulace (převod na schopnost rozpouštět) a neodborné výrazy (oční bělmo)
- v praktické části se objevují některé stati, které patří spíše do teorie, např. kap. 6.2.3
- v kapitole 6.4 je zmíněno, že "byla změřena penetrometrie vzorku", jakýkoliv přesnější postup však chybí, navíc srovnávání pevnosti dužniny plodů různých odrůd, z různých stanovišť a v různém stupni zralosti se jeví jako poněkud problematické
- závěry práce pouze sumarizují získané výsledky a uvádějí doposud obecně známé informace, očekával bych i vlastní závěry diplomantky

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Na straně 15 uvádíte, že ve státní odrůdové knize je zapsáno k 1. 11. 2004 celkem 50 odrůd meruněk včetně podaných žádostí. Jaká je situace dnes, tedy o 8 let později?
- 2) V kapitole 7.1.1 udáváte pevnost dužniny v MPa. Je tato jednotka správná? Vysvětlete.
- 3) Mohla byste blíže okomentovat grafy č. 4 na str. 56 a 9 na str 64?

V Zlíně dne 17. 5. 2013