

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Zuzana Švajdová
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: Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. miroslav Fišera, CSc.
Akademický rok: 2012/2013

Název diplomové práce:

Stanovení organických kyselin červených vín se sensorickým posouzením

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	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	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Práce je zpracována poměrně pečlivě podle pravidel daných pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB a její závěry odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. Ale vyskytuje se v ní celá řada nepřesností - str. 33 - "antioxidační vlastnosti, které chrání spotřebitele před kardiovaskulárními chorobami", "Mají schopnost vázat těžké kovy, čímž působí jako antioxidanty...", str. 36 - "Oxid siřičitý působí pozitivně při množení nebezpečných mikroorganismů a divokých kvasinek...", atd. Formální výhrady mám k úpravě literárního přehledu, který je nejednotný - uvádění a neuvádění křestních jmen, před a za jménem a citace 49 se opakuje 2x. V tabulkách výsledků není uvedeno co znamená symbol s, jak byla tato hodnota vypočítána a jaký má rozměr. Dále je zmatek ve vyjadřování signálové veličiny mV.s (v textu) nebo mV.s exp-1(v tabulkách). Cíle práce jsou formulovány jednoznačně a ze závěru pak vyplývá splnění těchto cílů.

Otázky oponenta diplomové práce:

- str. 42 - jak je definován Lambert-Beerův zákon a co je principem měření molekulových absorpčních spekter?
- na str. 45 píšete: "Vysoceúčinná kapalinová chromatografie je jednou z nejužitečnějších technik pro analýzu organických látek zejména díky dobré a rychlé separační účinnosti" - co máte na mysli pod pojmem "nejužitečnější" a čím je dána separační účinnost v HPLC?
- str. 47 - je mobilní fáze v izokratických podmínkách skutečně tvořena jednou látkou?
- str. 58 - uváděné OIV-MAAS313-01:R2009. [43] je kompendium - příručka, nikoliv norma Co znamená koeficient 0,75 ve vztahu $CK = 0,75 \cdot V \cdot f$ a proč zde nefiguruje koncentrace?
- str. 61 - 73 v tabulkách 4 - 15 figuruje veličina s - jak je definovaná, co vyjadřuje a jaký má rozměr.
- V tabulkách 4-8 jsou plochy píků a veličina s uváděny na 4 des. místa, zatímco koncentrace na 1 - čím je toto vyjádření opodstatněné?
- V některých tabulkách uvádíte výsledek 0, příp. 0,00. Je toto vyjádření v pořádku a jak by mělo správně vypadat?
- V tabulce 8 a dalších jsou některé výsledky s chybou RSD až 33%. Můžeme se s touto chybou smířit při kvantitativním výsledku nebo by mělo vyjádření vypadat jinak?
- Jak souvisí senzorické vnímání kyselosti vín ve vztahu k obsahu zbytkového cukru a k teplotě konzumovaného nápoje?

V Zlíně dne 23.5.2013

podpis oponenta diplomové práce