

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Lenka Kostková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:

Příprava bezlepkových müsli směsí s jedlými květy a jejich nutriční analýza

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Lenky Kostkové je zpracována na výborné úrovni, celý text je psán čtivou formou bez překlepů a chyb, i po formální stránce je v pořádku. Teoretická část představuje ucelenou rešerši, ve které studentka hojně využívá cizojazyčné zdroje, ať už odborné knihy, či články z impaktovaných časopisů. Jedinou připomínku mám ke kapitole 3 „Příprava bezlepkových vloček“, ve které jsou dle mého názoru nevhodně zařazeny kapitoly popisující broušení, leštění a mletí zrn. Výsledky jsou prezentovány přehledně formou tabulek, oceňuji jejich statistické zhodnocení. I přes absenci podobných odborných studií lze konstatovat, že jsou výsledky dostatečně diskutovány, prakticky výhradně s impaktovanými články. Závěr práce je formulován stručně a jasně.

Předloženou diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A - výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V kapitole 2.4 uvádíte, že kyselina fytová je antinutriční látkou. Setkala jste se v dostupné literatuře i s informací o jejich pozitivních účincích?

2. V kapitole 2.5 zmiňujete pozitivní účinky vlákniny na lidské zdraví. Může mít vláknina, zejména je-li přijímána v nadbytku, i účinky negativní?

V e Vsetíně dne **22. 5. 2017**

Podpis oponenta diplomové práce