

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Petra Horáková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	ÚTP
Vedoucí diplomové práce:	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název diplomové práce:

Výroba netradičních müsli směsí a stanovení jejich uákladních nutričních parametrů

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	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce je po formální stránce zpracována na velmi dobré úrovni, v textu se nevyskytují jazykové ani stylistické nedostatky. Vytkla bych snad jen dvě věci:

- v některých částech textu mohly být citace rovnoměrně rozděleny do textu a ne uvedeny až na konci kapitoly (mnohdy celá strana)
- v celé práci prakticky nejsou použity odstavce a některé pasáže jsou tak obtížně čitelné

Teoretická část výstižně shrnuje studovanou problematiku, jen v kapitole 1.1.3 postrádám charakteristiku divizny, lípy a chmele, které byly také součástí analyzovaných müsli směsí. Cíle práce jsou jasně definovány a metodika práce přehledně zpracována. Výsledky jsou prezentovány formou tabulek, statisticky hodnoceny a vhodně diskutovány s odbornými pracemi. Závěr práce mohl být zpracován obsáhleji. Seznam citované literatury zahrnuje nadstandardních 125 zdrojů, z nichž zhruba třetinu tvoří odborné články z impaktovaných časopisů.

Závěrem mohu konstatovat, že cíle diplomové práce byly splněny a já ji doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na straně 29 uvádíte, že třtinový cukr je "zdravější" než klasický řepný. Můžete Vaše tvrzení objasnit?
2. Myslíte si, že jedlé květy ovlivnily nutriční parametry müsli směsí, nebo mají spíše organoleptický, případně estetický význam?

V e Zlíně dne 18. 5. 2018

Podpis oponenta diplomové práce