

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. KAVANOVÁ Lenka
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok: 2020/2021

Název diplomové práce:

Biologicky aktivní látky müsli směsí s lišejníkem islandským

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	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	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce se zabývá obohacením müsli směsí o lišejník islandský jako netradiční zdroj biologicky aktivních látek. Literární část práce je sepsána přehledně, s logickým členěním kapitol a je podložena dostatečným množstvím relevantní odborné a cizojazyčné literatury. V práci se objevují pouze občasné překlepy a formulační nepřesnosti. Po formální stránce lze vytknout místy se objevující nejednotné odkazování na literaturu, sjednotit by bylo vhodné také terminologii v případě slova vitamin x vitamín. Z formálních nedostatků je nutné zmínit také nejednotný způsob uvedení použité literatury v závěru práce. Po obsahové stránce je rešerše zpracována na odpovídající úrovni.

Praktická část práce obsahuje všechny náležitosti, je přehledně členěna, je popsán postup získání dat a uvedené výsledky jsou diskutovány. Data pro konstrukci kalibračních křivek by bylo vhodné uvést do příloh (tabulky 8 a 10). Jak v literární tak v praktické části práce bych doporučila věnovat více pozornosti charakteristice lišejníku islandského, který mohl být dle mého názoru více popsán a více zapojen do diskuze výsledků. Také by bylo vhodné v rámci diskuze uvést výsledky této diplomové práce do kontextu s výsledky diplomové práce, na kterou je navazováno.

Celkově práce působí přehledně a vytyčené cíle splňuje. Předloženou diplomovou práci hodnotím stupněm B – velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1/ V práci stanovujete i antokyanová barviva. Jaká vlastnost potravin s obsahem antokyanových barviv ovlivňuje výsledné zbarvení?
- 2/ Jaký byl důvod porovnávání obsahu antokyanových barviv nebo polyfenolů u bezlepkových směsí a směsí s lepkem (Tab. 5 a 6, Tab. 11 a 12)? Je nějaký důvod předpokládat, že právě obsah lepku bude ovlivňovat hodnoty těchto sledovaných parametrů?
- 3/ Jakým způsobem by bylo vhodné plánovat další experimenty v případě pokračování práce na tomto tématu?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce