

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Malíková Daniela  
**Studijní program:** Technologie potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** UTP  
**Vedoucí diplomové práce:** prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2022/2023

**Název diplomové práce:**  
Sledování stability přírodních barviv v různých potravinách

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	<b>B - velmi dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>B - velmi dobře</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>C - dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>C - dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>C - dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>D - uspokojivě</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>C - dobře</b>
8. Přístup studenta k diplomové práci	<b>B - velmi dobře</b>

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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Daniely Malíkové se věnuje procesům degradace barviv (žlutá mrkev, beta karoten, červená řepa, černá mrkev) v mléce, jogurtech, komponentech a nápojích. Oceňuji zpracování obrovského množství vzorků. Diskuze je pak ale spíše průměrná, výsledky nejsou mnohdy správně interpretovány k vzhledem k chybějícímu statistickému zpracování. Teoretická část je sepsána přehledně, bohužel s chybami. Je na škodu, že studentka nevyužila potenciál získaných výsledků a pravděpodobně z časových důvodů je práce předložena v této podobě s určitými nedostatky.

Předloženou diplomovou práci hodnotím stupněm C – dobře. Jedná se o původní práci a doporučuji ji k obhajobě.

Systém Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 3 %.

Jedná se o práci původní - **není plagiátem.**

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

V e Z l í n ě dne **23.05.2023**

Podpis vedoucího diplomové práce