

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Navrátil Lukáš
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: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2011/2012

Název diplomové práce:

Stanovení a charakterizace vybraných antimykotických přípravků pro ošetření potravin

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

| Kritérium hodnocení | Hodnocení dle ECTS |
|--|-----------------------|
| 1. Splnění zadání diplomové práce | C - dobře |
| 2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování | D - uspokojivě |
| 3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů | E - dostatečně |
| 4. Popis experimentů a metod řešení | C - dobře |
| 5. Kvalita zpracování výsledků | D - uspokojivě |
| 6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze | D - uspokojivě |
| 7. Formulace závěrů práce | E - dostatečně |

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

- práce je postavena na 41 literárních zdrojích, z nichž je 27 internetových, z čehož 10 je vysloveně populárních a 2 komerční, u žádného zdroje pak není uvedeno ISBN popř. ISSN
- mezi literárními zdroji se nenachází ani jedna současná legislativní norma v platném znění, která uváděnou problematiku dostatečně podrobně a fundovaně řeší
- některé legislativní normy ES i ČR jsou sice jako pouhý výčet uvedeny v samostatné nečíslované kapitole (str. nelze uvést, protože DP nemá čískované stránky-verze ve STAGu) ovšem zjevně bez přímé návaznosti na text
- výše uvedené skutečnosti se také odpovídajícím způsobem promítají do odborné úrovně literární části práce a jsou zdrojem četných chyb a nepřesností
- mnohé kapitoly jsou nesourodé až zmatečné (např v kap. 1.2 Rozdělení aditiv do skupin dle účelu, tvoří jednu ze skupin siřičitany, želírující látky jsou uvedeny dvakrát, kap. 2 Obecná charakterizace konzervantů je zpracována nesystematicky, spíše nahodile...)
- kapitola pojednávající o metodách stanovení konzervantů je orientována pouze do oblasti chromatografie, zejména HPLC, jakékoliv další metody, kterých je celá řada alespoň v přehledném výčtu schází
- praktická část DP je zpracována v přiměřeném rozsahu, jedná-li se o izolaci a stanovení obsahu natamycinu v 5 vzorcích trvanlivých salámů od 2 výrobců, postrádám však alespoň základní diskusi a zhodnocení výsledků

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Která legislativní norma v ČR stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin?
- 2) Můžete uvést základní požadavky na chemická konzervační činidla?
- 3) Metodiku chromatografické analýzy jste vyvinul sám, nebo převzal? Z jakého zdroje?

V Zlíně dne 26. 5. 2012