

Posudek oponenta diplomové práce

| | |
|---|----------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Jan Strašák |
| Studijní program: | Chemie a technologie potravin |
| Studijní obor: | Technologie potravin |
| Zaměření (pokud se obor dále dělí): | - |
| Ústav: | technologie potravin |
| Vedoucí diplomové práce: | Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D. |
| Oponent diplomové práce: | doc. Ing. František Buňka, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2016/2017 |

Název diplomové práce:

Změny jakosti trvanlivých potravin v průběhu ročního skladování

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce se zabývá hodnocením kvality trvanlivých potravin v průběhu skladování, které mohou být využity při řešení krizových situací. Zvláště cenná je část pojednávající o změnách jakosti potravin během skladování při zátěžových podmínkách (při 40 °C), protože taková data se v literatuře neobjevují a pokud minoritně ano, zaměřují se zejména na mikrobiologické hodnocení přičemž chemické a organoleptické změny jsou zpravidla opomíjeny. Právě tato data diplomová práce přináší.

Práce je zpracována na průměrné formální a jazykové úrovni. K práci mám následující připomínky:

- abstrakt práce neuvádí žádné výsledky ani závěry práce,
- strana 12 - místo pojmu "obrana" se v uvedených souvislostech používá spíše "ochrana" obyvatelstva,
- na straně 13 je u bojových dávek potravin odkaz pouze na vyhlášku týkající se vojáků v záloze ve službě a nezohledňuje další vyhlášky týkající se stravních dávek; není pravdou, že vyhláška č. 287/2016 "udává energetickou a nutriční hodnotu BDP", tato vyhláška udává pouze stravní dávky,
- strana 14 - bylo by vhodné krizové stavy v České republice alespoň vyjmenovat,
- strana 17 - místo pojmu "estetická vada" by bylo vhodnější používat termín "organoleptická vada" nebo "vada ve vzhledu a konzistenci",
- ve výsledkové části nepředchází vždy text tabulky a některé kapitoly obsahují pouze tabulky,
- v tabulkách uvádí autor pomlčky nebo nuly; vhodnější by bylo vyjádření, že "nebylo detekováno", případně, že "nebylo stanovováno" (pokud tento případ nastal); rovněž tvrzení v kapitole 5.7 "vzorek neobsahoval vůbec žádné mikroorganismy" je velmi odvážné,
- v textu výsledkové části postrádám daleko širší popis trendů a zejména návrh jejich vysvětlení, O diskuzi se autor pouší v kapitole 5.9, kdy mikrobiologické, chemické a fyzikální změny dává do souvislosti se změnami v organoleptických znacích. Tato diskuze však mohla být mnohem rozsáhlejší.

Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Čím je definována "krizová dávka potravin" a jak je reálně konstruována?
2. Jaké zdroje dekarboxyláz můžete očekávat ve Vámi studovaných potravinách?
3. Pro skladování potravin byly vybrány 4 teploty. Můžete objasnit jejich praktický význam?
4. Při stanovení tiobarbiturového čísla jste využíval dvou vlnových délek. Může objasnit proč?
5. V tabulkách uvádíte, že v průběhu skladování dochází obvykle ke snižování hodnot pH. Můžete vysvětlit proč?

V e Zlíně dne 17.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce