

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Hájková Jitka
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Eva Kotásková
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:
Chemické složení miličky habešské

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

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Cíl diplomové práce, a to stanovit vybrané chemické charakteristiky u zrn miličky, byl splněn. DP je sepsána na 89 stranách s počtem 89 literárních zdrojů, přičemž více jak třetina pochází ze zahraničních impaktovaných časopisů. Práce studentky je psána s překlepy, jednotlivé části textu na sebe navazují. V DP je v pořádku seznam obrázků a tabulek, symboly a zkratky jsou uvedeny.

V teoretické části je popsána obecně charakteristika miličky, její chemické složení a principy použitých metod. Dále je v teoretické části trošku nešťastné číslování podkapitol, kdy číslování nesouhlasí s obsahem např. číslo kapitoly 3.3 je zde uvedeno 2x, tím pádem už jsou další podkapitoly špatně číslovány a v obsahu chybí kapitola stanovení lipidů. Dále v celém textu bych volila odrážení slov na konci řádku, které zvyšuje formální úroveň úpravy a čtivost textu.

V experimentální části bylo provedeno stanovení základních nutričních charakteristik jako např. obsah hrubých bílkovin, škrobu, hrubé vlákniny a stravitelnost. Dále byl vypracován extrakční postup pro získání volných a vázaných frakcí polyfenolů pro stanovení celkových polyfenolů, antioxidační aktivity a stanovení vybraných polyfenolických látek pomocí HPLC. Výsledky jsou zpracovány do tabulek, které jsou přehledné. Slovní hodnocení výsledků je formulováno souvisle až na diskuzi antioxidační aktivity, kde postrádám srovnání s odbornou literaturou. Oceňuji statistické zhodnocení jednotlivých výsledků.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V DP uvádíte, že Vámi naměřené množství škrobu v miličce je v rozmezí 61,6 až 64,7 %, a že je v souladu s množstvím uvedeným v literatuře (57,8 %). Myslíte si, že je tato interpretace správná?
2. Čím si vysvětlujete, že Vámi naměřené množství škrobu je vyšší než uvádí literatura?

V Zlíně dne 17.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce