

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Eliška Sýkorová</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2016/17

### Název diplomové práce:

Vliv vybraných faktorů na kvalitu bramborových hranolek - inovace laboratorních cvičení

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Studentka zpracovala zajímavou práci zaměřenou na ověření vlivu podmínek blanšírování a smažení na kvalitu bramborových hranolků. Výsledky následně využila pro sestavení návodů do cvičení předmětu Technologie výroby potravin rostlinného původu. Práce je standardně napsaná, i když se v ní studentka nevyhnula určitým nepřesnostem, chybám a nejasným formulacím.

V teoretické části studentka shrnula informace vztahující se k pěstování, sklizni a vadám lilku brambor. Nechybí ani chemické složení lilku a popis technologie výroby bramborových hranolků. Z textu práce není zcela zřejmé, jestli se údaje uvedené v kap. 1.1. Pěstování, str. 15 v posledním odstavci: "... Předpokládá se, že osázené plochy poklesou o 4 % na celkových 1,65 mil. ha..." vztahují k roku 2015, nebo se jedná o víceletý trend? Ráda bych proto požádala studentku o vysvětlení při obhajobě práce.

Napříště by bylo dle mého názoru vhodnější vyjadřovat veličiny v jednotkách SI. Například molekulovou hmotnost vyjadřovat raději v g/mol než v Da.

V materiálu a metodách je dostatečně specifikován použitý materiál i metody využívané při řešení práce. V kapitole 4.3 studentka uvádí, že průkaznost rozdílů mezi výsledky byla hodnocena pomocí Tukeyova testu, ovšem ve výsledkové části průkaznosti rozdílů uvedeny nejsou, což bohužel do jisté míry snižuje vypovídací hodnotu výsledků. Vzhledem k chybějícím údajům o statistické průkaznosti výsledků bych studentce napříště doporučila více obezřetnosti při formulaci závěrů.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

Jakým způsobem byla měřena teplota oleje při smažení hranolků?

Mohla byste prosím stručně shrnout, které operace měly pozitivní vliv na kvalitu hranolků a které naopak kvalitu hranolků snižovaly?

V Zlíně dne 9.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce