

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Veronika Tioková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	-
Ústav:	technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
Akademický rok:	2017/2018

Název diplomové práce:

Charakteristika jakostních změn dlouhodobě skladovaných potravin

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	B - velmi dobře
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:

Práce se zabývala sledováním jakostních změn vybraných trvanlivých potravin v průběhu ročního skladování za čtyř různých teplot simulujících arktické podmínky, mírné, subtropické a tropické klima. Autorka navázala na dlouhodobý výzkumný směr pracoviště při studiu biologické, chemické a fyzikální stability potravin za různých podmínek. Výsledky práce jsou využitelné při koncepci tvorby logistické strategie při zabezpečování obyvatelstva v mimořádných situacích, případně při tvorbě zásobovacích plánů pro zahraniční mise.

K teoretické části práce nám následující připomínky:

- Abstrakt - chybí stručné shrnutí výsledků a závěr
- strana 10 - neuváděl bych "vojsko ČR", ale "Armáda ČR"
- v textu mi chybí citace normy STANAG 2937
- strana 22 - jsou zde popisovány obaly a legislativní požadavky na ně, zcela však chybí evropská legislativa v této oblasti
- strana 23 - slovní spojení "konzervárenství je technologie, která využívá..." není šťastné, v kontextu, který zde je, by bylo spíše vhodnější uvést, že "v konzervárenství se využívá..."
- strana 31 - kapitola 2.4.3 je napsána velmi populární formou příliš nereflektující současný stav

V části Metodika práce jsou charakterizovány skladované a analyzované vzorky a postupy jednotlivých analýz. Obecně mi zde chybí rozptyl teplot a zmínka o statistickém vyhodnocení. Na straně 48 je chybně uveden rozsah frekvencí využívaný při sledování viskoelastických vlastností testovaných potravin.

Výsledky jsou zpracovány formou komentovaných tabulek a grafů. Není vhodné psát u výsledků mikrobiologických analýz nuly v případě, že nebyl pozorován záchyt mikroorganizmů na miskách. Normy uvádí jednoznačné způsoby vyjádření takových výsledků.

Celkově se však jedná o velmi dobrou a užitečnou diplomovou práci. Výše uvedené nedostatky významně nesnižují její kvalitu. Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Na straně 21 hovoříte o "kontrolované atmosféře". Co tím máte na mysli?
2. Na straně 23 v odst. 2 pojednáváte o konzervách MRE. O bojových dávkách kterých zemí se zde zmiňujete?
3. V průběhu mikrobiologické analýzy Čočky s klobásou jste detekovali sporulující mikroorganismy pouze po tříměsíčním skladování při 23°C, jinak žádná ze sledovaných skupin mikroorganizmů detekována nebyla. Jak si to vysvětlujete?

V e Zlíně dne 17. května 2018

Podpis oponenta diplomové práce