

Posudek vedoucího diplomové práce

| | |
|---|-------------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Bc. Gabriela Gaubová |
| Studijní program: | N2901 Chemie a technologie potravin |
| Studijní obor: | Technologie potravin |
| Zaměření (pokud se obor dále dělí): | |
| Ústav: | Ústav analýzy a chemie potravin |
| Vedoucí diplomové práce: | doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2019/2020 |

Název diplomové práce:

Hodnocení a změny různých odrůd chilli papriček a výrobků z nich v průběhu úchovy

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

| Kritérium hodnocení | Hodnocení dle ECTS |
|---|---------------------------|
| 1. Aktuálnost použité literatury | A - výborně |
| 2. Využití poznatků z literatury | A - výborně |
| 3. Zpracování teoretické části | B - velmi dobře |
| 4. Popis experimentů a metod řešení | A - výborně |
| 5. Kvalita zpracování výsledků | A - výborně |
| 6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze | A - výborně |
| 7. Formulace závěrů práce | A - výborně |
| 8. Přístup studenta k diplomové práci | A - výborně |

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Gabriely Gaubové se zabývá změnami antioxidační kapacity, polyfenolických látek, kapsaicinem, dihydrokapsaicinem a pálivostí u 6 druhů chilli papriček a u výrobků z nich.

Oceňuji velmi kladný vztah studentky vzhledem ke zpracování diplomové práce a spolupráci s danou firmou, kde byly vzorky získány. Práce je sepsána velmi přehledně a rád bych vyzdvihl zpracování diskuze k danému tématu.

V diplomové práci autorka uvádí 72 literárních zdrojů.

Předloženou diplomovou práci hodnotím stupněm A – výborně.

Jedná se o původní práci a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce