

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Petr Bartošek
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Vliv stupně pražení na vybrané parametry kávy

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Petra Bartoška se zabývá vlivem stupně pražení na vybrané parametry kávy. Celkem 10 druhů káv (zahrnujících jak druhy Arabika, tak i Robusta a též bezkofeinovou kávu) bylo podrobeno 3 úrovním pražení. Následně byl vyhodnocen vliv na obsah vody, kofeinu, propražku, pH, velikost částic a v neposlední řadě též na senzoričnou jakost.

Kvalifikační práce je po formální stránce zpracována na výborné úrovni, v textu se nevyskytují chyby ani překlepy. Teoretická část představuje kvalitně sepsanou rešerši a splňuje zadání práce.

Výsledky jsou prezentovány formou přehledných grafů a tabulek a nechybí statistické zpracování. Oceňuji zejména prezentaci výsledků senzoričného hodnocení pomocí pavučinových diagramů. Získané výsledky jsou dostatečně diskutovány s odbornou literaturou. Diplomová práce byla citována 116 vysoce kvalitními literárními zdroji, z nichž naprostou většinu představují odborné články z impaktovaných časopisů.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V kapitole 4.3.1 uvádíte, že vlhkost byla stanovena pomocí 2 metod; můžete vysvětlit proč? V kapitole 5.1.1. uvádíte jen jednu sadu výsledků – jedná se tedy o průměrné hodnoty z těchto dvou odlišných stanovení?
2. V kapitole 4.4 zmiňujete normu ISO 8586-1. Je v současné době tato norma v platnosti? Pokud ne, jakou normou byla nahrazena?
3. Jaké jsou legislativní požadavky na obsah vlhkosti v pražené kávě? Splnily Vámi analyzované vzorky tyto požadavky?
4. Mohl byste jmenovat další možnosti získání bezkofeinové kávy (kromě aplikace dichlormetanu)?

Ve Vsetíně dne **21. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce