

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Zbořil Marek</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019/20

### Název diplomové práce:

Hodnocení a změny vybraných pěstovaných druhů hub v průběhu úchovy a kulinární úpravy

### 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>C - dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce je napsána v přehledných kapitolách s minimem gramatických chyb, ale vyskytují se zde stylistické a formální chyby. Použité literární zdroje nejsou vždy relevantní, vždy dobře citovány a v textu chybí zdroje 38 a 39.

Teoretická práce je napsána výstižně a jasně, výtky mám k popisu metodiky práce. Zde postrádám jasnější specifikaci počtu analyzovaných vzorků hub, použití nejasných formulací („houby zaujímaly houževnaté postavení“, „vzorky se analyzovaly v současném stavu“), nevysvětlení zkratk, což mírně snižuje úroveň práce. Výsledky jsou sepsány přehledně, avšak bych rozšířila diskuzi, která je citována mrně nestandardním stylem a s menším počtem literárních zdrojů.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Je možné konzumovat syrové žampiony z kultivace, jak uvádíte v kapitole 1.5.1? V čem jsou odlišné oproti ostatním houbám?
2. Mohl byste mi vysvětlit označení jednoduchých fenolů jako  $C_6C_0$ ?
3. Mohl byste mi objasnit význam zkratky TPC, které je „dobře korelováno s ostatními testy pro stanovení antioxidační aktivity“ (kap. 4.5)? Nemáte zkratku vysvětlenou v seznamu zkratk.
4. Lze na základě výsledků doporučit nejvhodnější dobu a stav hlívy a žampionů pro konzumaci, aby byly splněny co nejlépe výživové předpoklady?

Ve Zlíně dne **22. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce