

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Tomášková Lenka
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Martina Mrázková, Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název diplomové práce:

Stanovení vybraných nutričních parametrů bezpečnostních vložek před a po jejich zpracování

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	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:

Předložená diplomová práce je psána přehlednou formou, s logickým členěním kapitol. V textu se vyskytují občasné překlepy a chybí pevné mezery na konci řádků. Z formálních záležitostí lze výtknout nejednotný formát literárních zdrojů v seznamu použité literatury. Kladně hodnotím využití dostatečného počtu literárních českých i zahraničních zdrojů.

Výsledky praktické části práce jsou uvedeny přehledně v tabulkách. Závěr práce shrnuje hlavní dosažené výsledky. Práce jako celek působí uceleným a přehledným dojmem a cíle stanovené v zadání práce byly splněny.

Otázky oponenta diplomové práce:

V práci uvádíte, že při výrobě vloček z pseudocereálií hrozí riziko žluknutí a vznik maillardových reakcí. Může být při výrobě vloček ovlivněna také antioxidační aktivita a obsah polyfenolů?

Ve Zlíně dne 26.5.2023

Podpis oponenta diplomové práce