

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Jakub Svoboda
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název diplomové práce:

Stanovení polyfenolů a antioxidační aktivity ve výluzích yerba maté

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	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
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Student zpracoval velmi kvalitní text v oblasti teoretické části věnující se samotné rostlině cesmíně paraguayské, zejména jejímu pěstování a zpracování. Využil dostatečný počet cizojazyčné odborné literatury spadající do řešené problematiky. Experimentální metody jsou dostatečně popsány. Výsledky jsou zpracovány formou tabulek, grafů a jsou statisticky zhodnoceny, a to včetně senzorické analýzy. Výsledky jsou konfrontovány s dostupnou literaturou a jsou dány do kontextu se senzorickou analýzou. Po formální stránce chybějí odkazy na některé obrázky v textu, či generace poslední formy obsahu, což nesnižuje odbornou úroveň práce.

Předložená práce splňuje zadané cíle, práci doporučuji k obhajobě.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 7%. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne 25. 5. 2024

Podpis vedoucího diplomové práce