

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Agáta Horáková
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název diplomové práce:

Vybrané vlastnosti ovocného piva vyrobeného z netradičního druhu ovoce

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 a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce studentky Bc. Agáty Horákové se zabývá výrobou piva z netradičního druhu ovoce. Toto téma je jistě aktuální, zajímavé a zohledňuje požadavky spotřebitelů na netradiční potraviny a nápoje s různými benefity. Teoretická část diplomové práce je napsána jasně, stručně a přehledně, jednotlivé kapitoly kopírují zadání diplomové práce. V praktické části je stručně a jasně vysvětlena vlastní výroba jednotlivých vzorků piva s přidavkem různé koncentrace ovocné složky, taktéž jsou srozumitelně popsány využití metody měření zjišťovaných vlastností vyrobených vzorků ovocného piva. Studentka zpracovávala množství dat a vyhodnocovala množství výsledků, které má vhodně a dostatečně diskutovány s odbornou literaturou. Jediné, co bych v praktické části vytkla, je dotazník pro senzorickou analýzu vyrobených vzorků ovocného piva. Pěti-bodové stupnice u hodnocených deskriptorů nejsou dostatečně popsány. Vždy je blíže popsán bod 1,3 a 5, body 2 a 4 blíže popsány nejsou. Navíc, k hodnocení celkového dojmu byla zvolena 9-ti bodová stupnice a blíže popsán je pouze bod 1 a 9, což je za mě zcela nedostatečné. Jinak studentka pro zpracování diplomové práce využila chvályhodné množství odborných publikací, z nichž většina je v anglickém jazyce, což samozřejmě souvisí s tím, že práce je napsána v anglickém jazyce, ale i tak oceňuji. Diplomovou práci tedy doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A-výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Jako první věc související s názvem práce mě zarazil váš výběr netradičního "ovoce", tedy dýně, kterou většina spotřebitelů vnímá spíše jako zeleninu než ovoce. Můžete prosím tento váš výběr blíže vysvětlit?
2. Při výrobě vašich vzorků ovocného piva byla dýně nejdříve upečena a poté přidána v určité fázi výroby piva. Prosím můžete blíže vysvětlit proč je potřeba dýni nejdříve zpracovat tímto způsobem?
3. Proč byla v konečné fázi výroby ovocného piva přidána dextróza?
4. V závěru práce mi chybí zhodnocení, zda by se některý z vyrobených vzorků ovocného piva mohl využít v praxi. Prosím můžete tuto informaci doplnit?

Ve Zlíně dne **27. května 2025**

Podpis oponenta diplomové práce