

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Karolína Vilišová
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Martina Mrázková, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název diplomové práce:

Stanovení retenčních faktorů pro minerální a stopové prvky u bezlepkových vloček

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	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	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 studentky Bc. Karolíny Vilišové je standardně členěna, psána přehlednou formou, jednotlivé části na sebe logicky navazují. Po formální stránce lze vytknout občasné překlapy textu. Diplomová práce je podložena dostatečným množstvím relevantní odborné a cizojazyčné literatury.

Výsledky praktické části jsou prezentovány přehledně formou tabulek a grafů. Diskuze výsledků a závěr práce jsou formulovány logicky a výstižně.

Otázky oponenta diplomové práce:

V práci uvádíte, že příspěvky esenciálních minerálních a stopových prvků jsou stanoveny pro muže a ženy ve věkové kategorii 19–30 let při velikosti porce 100 g. Myslíte si, že je tato velikost porce reálná?

Může hydrotermální úprava vloček ovlivnit jejich trvanlivost?

Ve Zlíně dne **26. května 2025**

Podpis oponenta diplomové práce