

## Posudek vedoucího diplomové práce

Název práce: Vliv kulinárního zpracování na kvalitu olejů a tuků

Autor práce: Bc. Alena Pivoňková

Diplomová práce Bc. Aleny Pivoňkové se zabývá sledováním vlivu různých kulinárních úprav na kvalitu vybraných vzorků olejů a potravin. V rámci experimentu byly sledovány některé parametry určující kvalitu olejů a tuků v závislosti na různých podmínkách, jako bylo zahřívání v termostatu, v mikrovlnné troubě nebo smažení na pánvi.

Práce splňuje všechny formální náležitosti kladené na tento typ vysokoškolských prací. V teoretické části jsou charakterizovány jednotlivé druhy olejů a kulinárních úprav, včetně jejich dopadu na kvalitu potravin a zdraví člověka. Experimentální část je zpracována přehledně a čtivě. Grafy i tabulky mají informativní charakter a velice příhodně ilustrují zjištěné závislosti. Oceňuji také statistické zpracování získaných experimentálních dat. Při korekturách nebylo potřeba větších zásahů do textu. Seznam literatury je obsáhlý, všechny použité citace jsou relevantní a citovány dle platných norem.

Vlastní experimentální práci zvládla diplomantka s přehledem a dokázala řešit samostatně i zcela nečekané překážky. Pravidelně konzultovala dílčí výsledky s vedoucím práce.

Mohu konstatovat, že zadání práce bylo splněno, práci **doporučuji** k obhajobě a hodnotím známkou **výborně**.

Pardubice 28.05.2012

Doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

Vedoucí práce

