

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. ŠTĚPÁNKOVÁ Michaela
Studijní program: Hodnocení a analýza potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Katedra analytické chemie
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název diplomové práce:

Vliv lyofilizace na vlastnosti dýňového prášku

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	B - velmi dobře
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:

Studentka splnila zadaný cíl práce. Diplomová práce je psána čtivou formou a splňuje náležitosti experimentální práce. Zvolené téma práce, vliv lyofilizace na vlastnosti dýňového prášku, je aktuální. V teoretické části práce je popsána dýně, nutriční složení a její využití v potravinářství a farmaceutickém průmyslu. Následuje popis a princip lyofilizace, výhody a uplatnění. V praktické části práce studentka zpracovala a vyhodnotila experiment, jehož cílem bylo zjistit, zda mohou mít odlišné podmínky lyofilizace vliv na fyzikální a chemické parametry dýňového prášku. Prokázalo se, že technika lyofilizace a teplota sušících polic ovlivnily většinu zvolených parametrů. Výsledky práce jsou zpracovány přehledně a závěr je správně formulován.

Připomínky a doporučení:

- Práce neobsahuje klasické rozdělení na: „I. Teoretická část“ a „II. Praktická část“;
- Cíl práce je uveden v úvodu v jedné větě. Doporučuji dát cíl práce jako samostatnou kapitolu praktické části a uvádět pro lepší přehlednost v bodech cíle teoretické i praktické části práce;
- Závěr práce se stejně jako úvod nečísluje;
- Úplný popis vzorku v metodice práce, kde byla dýně vypěstována (ČR, dovoz);
- Mohlo být použito více vzorků i různé druhy a odrůdy dýně pro srovnání výsledků;
- I v závěru práce psát neosobně, nepoužívat „ich formu“.

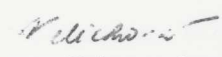
Práce má logickou strukturu, obsahová náplň jednotlivých kapitol je vyvážená. Jazyková a formální stránka práce je na velmi dobré úrovni, připomínky jsou uvedeny výše v posudku. Uvedeno je dostatečné množství literárních odkazů, celkem 109, z nichž 88 představují odkazy zahraniční. Studentka prokázala, že problematice rozumí a dokáže získaná data vyhodnotit a diskutovat naměřené hodnoty s již publikovanými daty.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) V teoretické části práce uvádíte, že se dýně, díky bohatému obsahu nutričně prospěšných látek a fytochemikálií, používají při různých zdravotních obtížích, např. při trávicích problémech. Můžete uvést další využití ve výživě či léčebné výživě, příp. v jakých podobách se setkáváme s dýňovými produkty v lécích či doplňcích stravy nejčastěji.
- 2) Budou využity výsledky získané v praktické části práce v praxi, v potravinářství?

Ve Zlíně dne 12. 05. 2023


Podpis oponenta diplomové práce