

POSUDEK VEDOUCÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Název: Mikrobiologická kvalita raw tyčinek

Autor: Bc. Jakub Rydval

Katedra analytické chemie

Školitel: Ing. Iveta Brožková, Ph.D.

Diplomová práce Bc. Jakuba Rydvala „Mikrobiologická kvalita raw tyčinek“ má rozsah 80 stran, včetně souhrnu literatury a příloh.

Práce se zabývá velmi aktuálním tématem, a to mikrobiologickou kvalitou raw tyčinek, jejich přípravou a zajištěním mikrobiální kvality. Je důležité informovat širokou veřejnost o jejich mikrobiologické kvalitě a o možnosti využití přírodních látek jako konzervantů do potravin.

Velmi dobrou, jasnou a srozumitelnou vypracovanou rešerší autor prokázal znalost a orientaci v oblasti potravin.

Práce představuje ucelený přehled informací vhodně utříděný do jednotlivých kapitol. Student shromáždil značné množství odborné literatury (117) zahrnujících nejnovější poznatky v dané problematice a literární přehled zpracoval dle platných norem.

Určité nedostatky, které se objevily při sepisování jednotlivých kapitol, pramenily z nedostatku času, který si Jakub vymezil na sepisování. Bohužel byl potom sám překvapen, jak těžké je sepsat kapitolu výsledky a diskuse dle pokynů vedoucí práce a konzultanta, kterým byl doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D. Veškeré připomínky vedoucí práce i konzultanta však akceptoval a práci zkorigoval. Grafická úprava práce je rovněž velmi pěkná.

Diplomant přistupoval k práci zodpovědně, v laboratoři pracovala samostatně, jen to sepisování neprobíhalo úplně dle představ školitelky.

I přes uvedené připomínky **diplomovou práci hodnotím jako přínosnou v oblasti určené zadáním, doporučuji k obhajobě a po zhodnocení celkového přístupu k řešení, pracovní iniciativy i všech dalších skutečností klasifikuji známkou**

B

V Pardubicích dne 24. 5. 2024

Ing. Iveta Brožková, Ph.D.