

## Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Pavlína Permedlová  
Studijní program: Chemie a technologie potravin N2901  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: analýzy a chemie potravin  
Vedoucí diplomové práce: Ing. Jiří Mlček, Ph.D.  
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.  
Akademický rok: 2012/2013

### Název diplomové práce:

Postoj konzumentů ke kvalitě a význam medu v České republice

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

| Kritérium hodnocení  | Hodnocení dle ECTS     |
|--|------------------------|
| 1. Splnění zadání diplomové práce                                | <b>C - dobře</b>       |
| 2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování           | <b>C - dobře</b>       |
| 3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů | <b>B - velmi dobře</b> |
| 4. Popis experimentů a metod řešení                              | <b>B - velmi dobře</b> |
| 5. Kvalita zpracování výsledků                                   | <b>C - dobře</b>       |
| 6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze              | <b>C - dobře</b>       |
| 7. Formulace závěrů práce  | <b>B - velmi dobře</b> |

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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce paní Bc. Pavlína Permedlové se zabývá postojem konzumentů ke kvalitě a významem medu v České republice. Teoretická část práce je zpracována na 19 stranách v podobě literární rešerše se zaměřením na historii výroby medových výrobků, druhy medů a chemické složení medů, vychází ze 41 literárních zdrojů. Práce mohla být po formální a jazykové stránce zpracována pečlivěji, vyskytují se v ní překlepy (např. panikářství x perníkářství – str. 12; medometru x medometu – str. 17; plastový x plástový med – str. 17; použito x použito – str. 45; spolešenství x společenství – str. 56) a pravopisné chyby (např. ...perníkáři speciálně vybíraly... – str. 13; umělí med – str. 17; Vzorky s označením CL a FL obsahovali... – str. 45), v seznamu použité literatury chybí zdroj s číslem 32 a zdroje s číslem 40 jsou dva. Praktická část, zpracovaná na 20 stranách, obsahuje zhodnocení výsledků ze sensorického a fyzikálního hodnocení litého a tvarovaného perníku s různým podílem medu v receptuře.

Celkově diplomová práce splňuje všechny náležitosti, a proto ji doporučuji k obhajobě.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

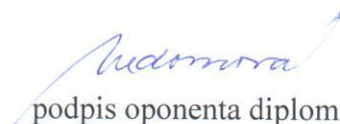
Specifikujte med kyslounový a tupelový (ze str. 27).

Z čeho byla čerpána základní receptura na výrobu perníku použitého v práci?

Kolik hodnotitelů se zúčastnilo sensorického hodnocení?

Proč bylo sensorické hodnocení perníku provedeno jen u perníku čerstvého, a ne i po 14 dnech zaležení jako u přístrojového stanovení vlastností perníku?

V Brně dne 20. 5. 2013

  
podpis oponenta diplomové práce