

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Bc. Blahůšková Kamila</b>
<b>Studijní program:</b>	Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav analýzy a chemie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Ladislava Mišurcová, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2014/2015

**Název diplomové práce:**

Stanovení vlákniny a pektinu v komerčních vzorcích vlákniny

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

Formální úroveň a jazyková stránka teoretické části jsou odpovídající pro diplomovou práci, v dostatečném rozsahu, ale s poměrně malým počtem literárních zdrojů a zahraničních publikací. Literární zpracování je po obsahové stránce vyhovující, i když se v textu vyskytují občasné gramatické chyby a překlepy a ve větší míře nepřesné a obsahově nesprávné tvrzení, jako např. v tab.1, kde nejde o rozdělení vlákniny, ale seznam pojmů; s. 20 „ Negativními účinky rozpustné vlákniny je vstřebávání vitaminů a minerálních látek“; použití názvu ramnóza/rhamnoza; tvrzení, že by celozrnné obiloviny měly tvořit 50 % stravy; nepřesné tvrzení o cukrech s GI 30 – 50, které mají být absorbovány do krve pomaleji, přičemž cukry s GI 30-50 pomalu; pojem čpavek; využívání dolních indexů u značení vitaminů; tvrzení, že rýžové zrno obsahuje 30 % celkové vlákniny potravy; rýžová vláknina je vhodná jako bezlepková potravina pro celiaky; ovesná vláknina obsahuje 98 % celkové vlákniny potravy. Literární zdroje nejsou uváděny popořadě, formát citovaných literárních zdrojů v některých případech neodpovídá správné formě. Také bych doporučila přejmenovat kap. 1.7.1 Choroby z nedostatku vlákniny, vzhledem k tomu, že tato onemocnění nevznikají z nedostatku vlákniny a v kap. 1.6.1-1.6.5 uvést obsah a všechny složky vlákniny v jednotlivých popisovaných zdrojích.

Praktická část DP je celkově zpracována vhodným způsobem. V kapitole Materiál a Metodika bych doporučila nevypisovat opakovaně stejné chemikálie pro podobná stanovení, ale spíše udělat seznam všech použitých chemikálií a také nevypisovat pomůcky typu kádinka, odměrná baňka, skleněná tyčinka, pipeta a pod. K výsledkové části nemám významnější připomínky, zjištěné výsledky studentka vhodně porovnála a okomentovala a uvedla i grafické zobrazení. Následně byly statisticky zhodnoceny obsahy ADF vlákniny oběma použitými metodami a vliv pektinu na hodnoty ADF a NDF vlákniny. Získané výsledky studentka poměrně obsáhle shrnula v závěru.

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

V práci uvádíte různé zdroje vlákniny v potravinách a doporučujete čerstvé ovoce a zeleninu. Dochází při tepelných úpravách k nějakým obsahovým změnám nebo změnám složení vlákniny?

Který typ komerčně vyráběné vlákniny byste doporučila na základě vašich analýz a zkoušela jste ho i v nějaké formě sensoricky?

V Zlíně dne **13.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce