

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Petreňová Michaela
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	MVDr. Michaela Černíková, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:

Vliv doby a teploty skladování na viskozitu trvanlivého mléka

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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předkládaná diplomová práce Bc. Michaely Petreňové na téma Vliv doby a teploty skladování na viskozitu trvanlivého mléka je zpracovaná na 70 stranách včetně příloh. Pro práci bylo využito 50 literárních především cizojazyčných zdrojů.

Po formální stránce je členění práce přehledné. Studentka však používá jak progresivní tak konzervativní styl psaní např. na str. 28 proteas i proteinázy. Výsledky praktické části diplomové práce jsou zpracovány formou tabulek a grafů. Při zpracování grafů není např. u Obr. 24 rozlišitelná a u Obr. 23 a 25 je obtížně rozlišitelná křivka $T_{-}(0)$ klesající gradient rychlosti (znázorněn šedou přerušovanou čarou), neboť je překryta buď křivkou pro rostoucí nebo klesající gradient rychlosti $T_{-5}_{-}(II)$, resp. $T_{-5}_{-}(I)$ a $T_{-5}_{-}(III)$. Z hlediska výsledků, je překryv křivek v pořádku, avšak pro přehlednost a snadnější orientaci v grafech by bylo vhodnější použití např. tečkované nebo jinak přerušované čáry pro rostoucí gradienty. Na str. 49 v kapitole 7.3 jsou popisovány výsledky plnotučného mléka a ve druhém odstavci je zmíněno mléko polotučné, což je v kontextu překlep, nicméně pro přehlednost práce by uvádění tučností mohlo být i součástí textu ne jen názvů kapitol. Výsledky práce jsou vhodně diskutovány v souhrnné diskuzi. Závěry jsou formulovány jasně a shrnují praktickou část diplomové práce. Po obsahové stránce práce splnila zadání i cíle diplomové práce.

Na základě uvedených skutečností doporučuji předloženou diplomovou práci Bc. Michaely Petreňové k obhajobě a hodnotím stupněm B-velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V práci jste studovala také vliv obsahu tuku na viskoelastické vlastnosti mléka. Můžete stručně shrnout, jak právě obsah tuku ovlivnil viskoelastické vlastnosti mléka a zejména jeho hysterezi?

V Zlíně dne 17.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce