

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Hrubá Klára
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. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Prof. Ing. Lubomír Lapčík, CSc.
Akademický rok:	2017/2018

Název diplomové práce:
Termická analýza a její využití v potravinářství

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	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená DP se zabývá aplikací metod termické analýzy v potravinářství. V práci jsou shrnuty základní charakteristiky a postupy měření vybraných potravin z hlediska jejich struktury a formy. Jedná se o tři základní složky potravin: 1) Bílkoviny, u kterých byla sledována denaturace. 2.) Sacharidy, u kterých byla sledována tepelná degradace. 3.) Lipidy - u kterých byly sledovány procesy tání a krystalizace. Práce je sepsána logicky a systematicky vzhledem k cílům definovaných v zadání DP. Výsledky jsou patřičně okomentovány a interpretovány ve smyslu stávající znalosti a stavu techniky. Výsledky byly prezentovány formou tabulek a grafů, která byly zpracovány na dobré úrovni.

Otázky oponenta diplomové práce:

Popište jaké typy vody lze očekávat v potravinách z hlediska jejich vazby a struktury?

V Zlíně dne 7.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce