

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Lenikusová Markéta
<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 technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Lapčík Lubomír, prof. Ing. Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Salek Richardos Nikolaos, Ing. Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2017/2018

### Název diplomové práce:

Vliv teploty na změnu povrchového napětí a viskozity mléka v závislosti na jeho tučnosti

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>B - velmi dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>D - uspokojivě</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>C - 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>C - dobře</b>

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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

V této diplomové práci studentky Bc. Markéty Lenikusove, byl hlavním cílem vyhodnotit vliv obsahu tuku na vybrané fyzikální vlastnosti mléčných systémů. Sekundárním cílem bylo zkoumání vlivu teploty záhřevu na reologické vlastnosti vzorku.

Teoretická část práce je poměrně dobře napsaná, avšak její text obsahuje časté gramatické chyby a překlepy. Jinak práce citovaná 34 literárními zdroji, což považuji za hraničně dostačující. Formát bibliografických citací není jednotný.

Získané výsledky byly graficky a tabelárně zpracovány tak, aby se v nich čtenář snadněji vyznal.

Výsledky by ale měly být více diskutovány s dostupnou vědeckou literaturou. V experimentální části práce jsou mnohdy citace uváděny nevhodným způsobem. Velkým nedostatkem práce je to, že v práci chybí částečně propojení teoretické s praktickou částí.

Navzdory výše uvedeným nedostatkům předložená práce splňuje požadavky kladené na diplomovou práci a navrhuji hodnocení stupněm C- dobře.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

Proč nebyla provedená základní chemická analýza (hlavně obsah tuku a bílkovin) u zkoumaných vzorků?

Jakým způsobem by závěry, které vyplývají z výsledků této diplomové práce, mohly být aplikovány ve výrobě mléčných produktů?

V e Zlíně dne 16.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce