

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Markéta Lenikusová
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Prof. Ing. Lubomír lapčík, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název diplomové práce:

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

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	B - velmi dobře
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená experimentální DP se zabývá problematikou vlivu tučnosti mléka na jeho výsledné reologické vlastnosti. Studentka ve své práci využila měření viskozity na průtokovém a rotačním viskozimetru. Provedla měření FTIR studovaných vzorků. Výsledky z těchto experimentů správně interpretovala a přehledně zpracovala ve formě tabulek, obrázků a schémat. Studentka pracovala iniciativně, samostatně a s vysokou pečlivostí provedení všech experimentů. Projevila vysoký zájem o samotnou experimentální a vědeckou práci na tomto problému. Kontrola plagiátorství předložené DP byla provedena 27.4.2018 s výsledkem nejvyšší míry podobnosti 6%. Proto práce byla posouzena - není plagiát.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Jaká byla zjištěna reprodukovatelnost viskozitních měření?

V Zlíně dne 7.5.2018

Podpis vedoucího diplomové práce