

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Kristýna Šťastná
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:

Příprava netradičních druhů bezlepkových vloček a stanovení jejich polyfenolického profilu

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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Kristýny Šťastné je zpracována na výborné úrovni, jak po stránce formální, tak i stylistické, jazykové a odborné. Teoretická část představuje vyčerpávající přehled aktuálního stavu řešené problematiky, studentka provedla obsáhlou rešerši s využitím dostatečného množství literatury. Oceňuji zejména, že seznam citací zahrnuje prakticky výhradně cizojazyčné odborné knihy a články z impaktovaných časopisů. Cíle práce jsou jasně definovány, metodika je zpracována přehledně. Výsledky jsou prezentovány přehledně formou grafů a tabulek, jsou statisticky zpracovány a dále jsou dostatečně diskutovány s aktuálními odbornými články. Celá diplomová práce je sepsána logicky, bez gramatických chyb či překlepů, nemám k ní žádné výhrady.

Předloženou diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A - výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V kapitole 3.6 uvádíte, že při hydrotermálním ošetření obilovin dochází z důvodu rozpustnosti ve vodě a termolabilitě ke snížení obsahu polyfenolů a tedy i antioxidační aktivity. Existují nějaké technologické operace, které by naopak mohly obsah polyfenolů a antioxidační aktivitu obilovin zvýšit?

2. V kapitole 5.3.1 uvádíte, že po extrakci volných polyfenolů byly odměrné baňky doplněny etanolem. Proč nebyl použit metanol jakožto extrakční činidlo?

V e Vsetíně dne **22. 5. 2017**

Podpis oponenta diplomové práce