

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Barbora Kopecká
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	2901T013 Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:

Vliv intenzity pražení na chuťový profil výběrových káv

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	D - uspokojivě
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Práce Bc. Barbory Kopecké se zabývá vlivem pražení na chuťový profil výběrových káv. Obsah teoretické části práce kopíruje zadání. Jazyková úroveň je dobrá s občasnými nedostatky v gramatice, překlepech, nedostatkách v uvádění jednotek a nejednotnosti použitého názvosloví (autorka používá kombinaci nového a staršího názvosloví, např. enzymy, mikroorganismy aj.). V textu se nachází neustálené pojmy pro způsoby zpracování kávovníkových plodů "promytý způsob, polo-promytý a suchý", namísto "mokrý, suchý, polosuchý způsob", na s. 29 uvádí, že je kávové zrno obaleno v cukru, což pravděpodobně souvisí s nevhodným překladem textu anglických zdrojů. V práci se na s. 13 nachází chybně uvedená čeleď "Rubiace", namísto Rubiaceae. Text dále obsahuje nejasné a zavádějící informace. Na s. 15 uvádí odstranění pergamenové vrstvy na mlecích strojích, kdy stroje odstraňující pergamenovou slupku nefungují na bázi dezintegrace celého zrna a nelze je tedy takto nazývat. Obdobný nedostatek plynoucí opět z překladu nebo použití neoborných zdrojů je na s. 26, kdy uvádí využití mlecích strojů při odstranění dužniny plodů. Některé zdroje použité pro sepsání literární rešerše skutečně nepovažuji za odborné, což byla převážná většina autorkou použitých internetových zdrojů. DP také na s. 15 uvádí, že musí být pergamenová slupka odstraněna před pražením. Tento fakt popírá kapitola 3.2, která několikrát uvádí odstranění pergamenové slupky při pražení, kdy zřejmě šlo o záměnu pojmu za stříbitou blanku, další vrstvu chránící zrna. Dále je v textu práce uvedeno, že se v průběhu suchého zpracování snažíme zabránit fermentaci, kdy v druhém odstavci na stejné straně toto tvrzení opět popírá (s. 24). Text neuvádí jiné aktuálnější způsoby odstraňování slizovité vrstvy, jiné než tradiční fermentací. Kapitola 4 Senzorická analýza kávy obsahuje části textu, které by měly být přesunuty do metodiky, jelikož na ni jasně odkazují a v praktické části pak chybí.

Praktická část předložené práce pak také disponuje mnohými nedostatky. Nejsou samostatně vydefinované cíle práce. Metodika praktické části je dosti zmatečná. Repodukovatelnost metod by často dle uvedených popisů byla problematická. Není uveden počet opakování měření v rámci hodnocení parametrů fyzikálních změn. Stejně jako v teoretické části práce i v metodice je opět uvedeno, že byla pergamenová slupka odlučována v procesu pražení. Nejen výsledková část, ale i celý text neodkazuje na vložené obrázky a tabulky. Za největší nedostatek této práce však považuji úplnou absenci diskuze výsledků, kdy existuje mnoho odborných publikací zabývajících se touto problematikou. Studentka tedy nebyla schopna potenciál práce využít. Závěr je však sepsán poměrně jasně a výstižně.

I přes výše uvedené nedostatky práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm C-dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Vysvětlete, v které fázi výroby je pergamenová slupka odstraňována a proč?
- 2) Doplněte další způsoby odstranění slizovité vrstvy, která zůstává na pergamenové slupce po odstranění dužniny plodu? Uveďte chemické složení této vrstvy a její rozklad během fermentace, kterou mnohokrát v textu zmiňujete.
- 3) Popište vývoj obsahu kyseliny octové, olejů a terpenických uhlovodíků během pražení zrn.
- 4) Existuje platná ISO norma pro kvalitativní hodnocení kávy?

V e Zlíně dne 17.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce

