

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Petra Machalová
<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>	technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Richardos Nikolaos Salek, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	prof. Ing. František Buňka, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2018/2019

**Název diplomové práce:**  
Slad jako zdroj biogenních aminů

### 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>B - velmi dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>B - velmi dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>B - velmi dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Práce se zabývá zhodnocením sladu, jako jednoho z vektorů přítomnosti biogenních aminů v pivu. V teoretické části studentka popisuje výrobu a vlastností sladů a zabývá se také náhražkami sladu. Dále je popsána technologie výroby piva a výskyt biogenních aminů v pivu. Praktická část je věnována stanovení obsahu biogenních aminů v modelových sladech. Výsledky jsou zpracovány především ve formě grafů.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Zhodnoťte a odhadněte (procentuálně) jak významným přínosem pro výskyt biogenních aminů v pivu představuje právě slad.
2. Jak si vysvětlujete výskyt polyaminů v prakticky všech druzích sladů?

Ve Zlíně dne **24. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce