

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Pavlína Holčapková
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a ekonomika výroby tuků, detergentů a kosmetiky
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: technologie tuků, tenzidů a kosmetiky
Vedoucí diplomové práce: Ing. Zuzana Rašková Kolářová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Oyunchimeg Zandraa, Ph.D.
Akademický rok: 2013/2014

Název diplomové práce:

Stabilitní studie hydrogelů s obsahem syrovátkových bílkovin

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	B - velmi dobře
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:

Bc. Pavlína Holčápková se ve své práci zabývala studií o stabilitě hydrogelů s obsahem syrovátkových bílkovin. Cílem práce byly podrobně stanoveny a také byly splněny, jak bylo i v závěru práce shrnuto. Hlavním cílem bylo najít pro tento výrobek vhodný konzervační systém.

Práce je zpracována velmi pečlivě a přehledně. Vlastní práci předcházela velmi důkladná teoretická příprava. Použitá literatura je převážně z nedávné doby a je uvedena v přehledu.

V praktické části je práce velmi zajímavá. Získané poznatky při sledování stability výrobků jsou přínosné.

Předložená diplomová práce splňuje všechny požadavky na ni kladené. Práci doporučuji k obhajobě.

K práci mám některé připomínky, které by mohly být předmětem diskuse v průběhu obhajoby:

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Dle údaje na str. 51. Příprava 1% roztoku hyaluronanu sodného s obsahem glycerínu. Proč jste nepřipravila pouze vodný roztok, když NaHA je rozpustný ve vodě? Má obsah glycerínu vliv na rychlost rozpouštění?

2. Proč je množství syrovátkových bílkovin tak malé (0,5 - 1,0%)?

3. V závěru je uvedeno, že konzervační systém gelového balzámu typu B zahrnoval salicylan sodný v kombinaci s nisinem a tymiánovou silicí. Označila jste ho za nejlepší a jeho složení mělo být uvedeno dle vašeho odkazu v Tab. 20. V Tab. 20 však žádný gel neobsahuje ani nisin ani tymiánovou silici.

V e Zlíně dne 29.5.2014

podpis oponenta diplomové práce