**Posudek oponenta diplomové práce**

Jméno studenta: Bc. Romana Hájková

Studijní program: CHTP

Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin

Zaměření (pokud se obor dále dělí):

Ústav: analýzy a chemie potravin

Vedoucí diplomové práce: Ing. Ladislava Mišurcová, Ph.D.

Oponent diplomové práce: Ing. Mgr. Jarmila Vávra Ambrožová

Akademický rok: 2013/2014

|  |
| --- |
| **Název diplomové práce:** |
| Změna složení mastných kyselin v netradičních olejích v závislosti na době skladování |

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

Předloženou práci k obhajobě a navrhuji hodnocení

|  |
| --- |
| **Komentáře k diplomové práci:** |
| Diplomová práce Bc. Romany Hájkové (100 str.) se zabývá studiem zastoupení mastných kyselin v netradičních olejích a jejich změnami během skladování. Tato práce je dělena na teoretickou část pojednávající o mastných kyselinách, jejich rostlinných zdrojích a oxidačních změnách rostlinných olejů během skladování. Dále je tato část věnována metodám stanovení mastných kyselin a metodám zjišťujícím stupeň oxidačních změn v olejích. V praktické části jsou uvedeny cíle diplomové práce, popis použitého materiálu, metodiky a zpracované výsledky včetně diskuze a závěru.  Předložená diplomová práce je členěna přehledně a je zpracována dle zadaných zásad pro její vypracování. Formální úroveň práce a jazykové zpracování odpovídá požadavkům na diplomovou práci. Teoretická část je vhodně strukturována, je dostatečně obsáhlá, věcná, bez výskytu překlepů, gramatických chyb a je zde použit dostatečný počet literárních zdrojů. Získané výsledky jsou srozumitelně zpracovány v tabulkách a grafech, které jsou náležitě okomentovány. K předložené práci mám jednu připomínku. Získané výsledky procentuálního zastoupení mastných kyselin, ale i peroxidová čísla a čísla kyselosti by bylo vhodné doplnit směrodatnou odchylkou.  Cíle této diplomové práce byly splněny. Na práci také kladně hodnotím zpracování aktuálního tématu vzhledem k nárůstu počtu obchodů se zdravou výživou prodávajících tyto oleje a vzrůstajícímu zájmu lidí o kvalitní zdroje PUFAs. |

|  |
| --- |
| **Otázky oponenta diplomové práce:** |
| 1. Který z Vámi hodnocených olejů je po uplynutí 10-ti měsíčního skladování z hlediska obsahu PUFAs pro spotřebitele nejlepší a naopak, který obsahoval nejvíce trans FAs?  2. Je pro člověka ze zdravotního hlediska horší u oleje překročení maximální přípustné hodnoty peroxidového čísla nebo čísla kyselosti?  3. Používáte některé druhy netradičních olejů Vy osobně? |

V Zlíně dne 5. 5. 2014

podpis oponenta diplomové práce