

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Zuzana Charousová
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Vendula Pachlová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
Akademický rok: 2015 - 2016

Název diplomové práce:

Vliv kombinace kozího a kravského mléka na vlastnosti sýra

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	B - velmi dobře
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	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Zuzany Charousové je psána čtivou formou bez většího množství překlepů či chyb. Z formálních nedostatků lze zmínit, že citace jsou v textu uváděny nesprávně až za tečkou a nejsou uváděny postupně.

Teoretická část práce je sepsána kvalitně, zmínila bych jen str. 16 - 18, které nemají charakter literární rešerže a dále kapitulu 2, která čerpá jen ze 3 zdrojů, které jsou navíc 9 - 14 let staré. V tabulce 7 je část metabolitů uvedena v češtině a část v angličtině.

Metodická část práce je zpracována precizně. Ve výsledkové části práce je škoda, že nebyly získané výsledky statisticky zpracovány. Výsledky jsou nicméně prezentovány přehledně formou sloupcových a bodových grafů, tabulek a dendrogramů. Obrázek 18, na který diplomantka odkazuje na str. 66 v práci chybí. Výsledky práce byly vhodně diskutovány s odbornou literaturou, je škoda, že studentka lépe neprovázala výsledky získané různými analýzami (např. TPA s SA, analýzu FAA s SA, apod.).

Závěr práce přehledně shrnuje dosažené výsledky práce a navrhuje i možnosti následného výzkumu. Použité zdroje literatury nejsou ve všech případech citovány správně dle požadavků normy (některé citace jsou neúplné a nejednotně citované), na druhou stranu ovšem studentka využila velké množství anglických článků z impaktovaných časopisů.

Práci hodnotím celkově pozitivně, oceňuji zejména velké množství odvedené práce. Diplomovou práci doporučuji k obhajobě a s ohledem na výše uvedené navrhuji klasifikační stupeň B - velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V kapitole 2 uvádíte přehled kozích sýrů dostupných na evropském trhu. Jsou komerčně dostupné také sýry holandského typu vyrobené z kombinace kravského a kozího (případně i jiného) mléka? Pokud ne, myslíte si, že by tento typ výrobku mohl najít na trhu uplatnění?

V e Zlíně dne 9. května 2016

Podpis oponenta diplomové práce