Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	**Bc. Ondroušková Kristýna**
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok:	2019/20

Název diplomové práce:

Vliv složení mastných kyselin na stabilitu tradičních a netradičních rostlinných olejů

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	**B - velmi dobře**
5.	Kvalita zpracování výsledků	**C - dobře**
6.	Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	**B - velmi dobře**
7.	Formulace závěrů práce	**B - velmi dobře**

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

B - velmi dobře

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
760 01 Zlín

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce je napsána obsáhle a splňuje zadání, avšak obsahuje více stylistických a formálních chyb, které jsou převážně ve výsledkové části práce. Zde bohužel musím konstatovat nedostatky v popisu grafů (č. 4 – 7), které není jasně čitelné, oproti tvrzení, které studentka uvádí v diskuzi. Doporučila bych zobrazení celého spektra u UV-VIS spektrometrie olivového oleje (graf 7). Barevné zobrazení spekter neodpovídá legendě. Výsledky fluorescenční spektrometrie jsou špatně označeny v příloze I (v textu příloha II).
Pozitivně hodnotím počet a relevantnost literárních zdrojů a zpracování teoretické části práce. Závěr je formulován přehledně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Mohla byste lépe vysvětlit hodnocení FT-IR pro tepelně namáhané oleje. Z grafů 4 – 6 vyplývají jiné výsledky, než které uvádíte v textu.
2. Mohla byste specifikovat podmínky pro krystalizaci kakaového másla v β modifikaci?
3. Používá se olejový slunečnicový olej v ČR, případně kde najde uplatnění?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce