

## Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Monika Plátová  
Studijní program: Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: analýzy a chemie potravin  
Vedoucí diplomové práce: RNDr. Renata Mikulíková, Ph.D.  
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
Akademický rok: 2012/2013

### Název diplomové práce:

Sledování obsahu akrylamidu v ječmeni a sladu během technologie výroby sladu.

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Splnění zadání diplomové práce	<b>A - výborně</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>A - výborně</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</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>A - výborně</b>

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

K práci nemám zásadní připomínky, neboť je zpracována pečlivě podle pravidel daných pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB a její závěry odpovídají úrovni poznání v dané oblasti. V práci se vyskytují drobné nepřesnosti a několikrát odskočené popisky obrázků - str. 16, 17. Teoretická část je přehledně rozdělena na část zabývající se vlastnostmi akrylamidu a další část popisující výrobu sladu a možné způsoby vzniku akrylamidu při jeho výrobě. Praktická část pak popisuje experimentální zázemí a dosažené výsledky, které jsou diskutovány a shrnuty v závěru. Práce je napsána velmi přehledně a čtivě. Cíle práce jsou formulovány jednoznačně a ze závěru pak vyplývá splnění těchto cílů. Celkově je tato práce napsána na dobré úrovni, po stránce stylistické i grafické, a proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou - výborně - A.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

V rámci minimalizace vzniku akrylamidu na str. 20 uvádíte v bodě jedna - závislost na obsahu redukujících cukrů, asparaginu a dalších volných aminokyselin. Věděla byste jak bychom některé tyto obsahy mohli ovlivnit v procesu pěstování surovin rostlinného původu?

V Zlíně dne 23.5.2013

podpis oponenta diplomové práce