

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Růžena Vašková  
**Studijní program:** CHTP  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** ÚAČHP  
**Vedoucí diplomové práce:** Ing. Ladislava Mišurcová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2014/2015

**Název diplomové práce:**

Změny profilu mastných kyselin semen šalvěže hispánské (*Salvia hispanica* L.) vlivem teplotního režimu při technologickém zpracování

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Růženy Vaškové je věnována sledování změn ve složení mastných kyselin semen šalvěže hispánské (*Salvia hispanica* L.) vlivem teplotního režimu při technologickém zpracování. Tato semena jsou známa pod názvem "chia" a v poslední době jsou často používána pro zvýšení nutriční kvality některých pekárenských výrobků z důvodu vysokého obsahu alfa linolenové kyseliny a s příznivým poměrem n-6 a n-3 mastných kyselin. Jejím cílem bylo zjistit zda a v jakém rozsahu dochází ke změnám ve složení mastných kyselin chia semen působením teplot a doby během pečení trvanlivého pečiva.

Pro vypracování teoretické části bylo použito 78 literárních zdrojů, čímž diplomantka prokázala výbornou schopnost pracovat s cizojazyčnými literárními zdroji a databázemi.

V praktické části byly stanoveny celkové lipidy v semenech chia a profily mastných kyselin v původním vzorku a vzorcích, které byly vystaveny teplotám, jež jsou používány při pečení trvanlivého pečiva.

Bc. Růžena Vašková k práci přistupovala odpovědně a svědomitě, prokázala velkou zručnost při provádění laboratorních analýz. V předkládané diplomové práci vystihla úkoly zadání, které splnila v celém rozsahu, doporučuji ji k obhajobě a hodnotím stupněm výborně.

Práce byla posouzena na původnost - nejedná se o plagiát (míra podobnosti 0 %).

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

Nemám.

V Zlíně dne **6.5.2015**

Podpis vedoucího diplomové práce