

## Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Hrubý Radoslav  
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: Ing. Jiří mlček, Ph.D.  
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.  
Akademický rok: 2013/14

### Název diplomové práce:

Význam Kombuchy a její biologicky aktivní látky

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

- rešeršní část je v některých pasážích poněkud neobratná (např. několik vět za sebou začíná stejným slovem - kombucha)..., některé informace se zbytečně opakují, zatímco některé absentují
- v textu se vyskytují některé překlepy, drobné chyby, nepřesnosti a nekorektní termíny (obsah antioxidační aktivity), které však nijak zásadně neovlivňují její odbornou úroveň
- botanické charakteristiky použitých drog, uvedené v experimentální části, by bylo vhodnější zařadit spíše do teoretické části, nebo do příloh
- do praktické části by bylo vhodné zařadit pasáž o použitých přístrojích, pomůckách, činidlech apod.
- graf na obr. 4 nazývat korelací je přinejmenším zavádějící
- práce obsahuje 95 literárních odkazů, z nichž některé jsou spíše populárního či komerčního charakteru (což je na nich patrné), většina literárních pramenů je však relevantních

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Má symbiotické složení kombuchy vždy stejné kvalitativní a kvantitativní zatoupení kvasinek a bakterií?
2. Z jakého zdroje pocházel postup přípravy dekoktu pro kultivaci kombuchy?
3. U grafů na obr. 5 - 7 v části "Diskuse" je antioxidační aktivita udávána v mg/100ml. Je to v pořádku?

V Zlíně dne 5. 5. 2014

podpis oponenta diplomové práce