

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Bochňáková Eliška
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901T020 Technologie a ekonomika výroby tuků, detergentů a kosmetiky
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie tuků, tenzidů a kosmetiky
Vedoucí diplomové práce: Ing. Pavlína Egner, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Veronika Mikulcová
Akademický rok: 2013/2014

Název diplomové práce:

Modifikace antimikrobní složky kosmetických gelů

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	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Elišky Bochňákové je zaměřena na formulaci kosmetických gelů s obsahem různých antimikrobně působících složek. Problematika adekvátní hygieny rukou je v centru zájmu odborné i laické veřejnosti, čímž je zvolené téma diplomové práce velmi aktuální.

Teoretická část diplomové práce je členěna do třech hlavních kapitol, v nichž se studentka postupně věnuje mikrobiálnímu osídlení kůže, problematice dezinfekčních gelů a antimikrobní účinnosti ingrediencí použitých v rámci praktické části. Zmíněné členění stejně jako výsledná literární řešerže plně odpovídá zadání předložené diplomové práce a jeví se jako vyhovující.

Praktická část předložené práce obsahuje značné množství vhodně prezentovaných a logicky zdiskutovaných experimentálních dat, jež jsou věnována přípravě gelů na antimikrobní bázi a následnému stanovení jejich účinnosti pomocí mikrobiologických metod. Součástí je rovněž sensorické hodnocení vlastností přípravků, které poskytlo některé praktické a doplňující informace z hlediska použitelnosti potenciálními spotřebiteli. Nicméně je třeba podotknout, že mnohé z údajů uváděných v praktické části práce se jeví nadbytečné a vyjímaly by se spíše v přílohové části diplomové práce.

Z formálního hlediska je práce zpracována pečlivě a celková jazyková úroveň vykazuje pouze drobné stylistické nepřesnosti nenarušující komfort čtenáře.

Předkládaná práce odpovídá po odborné i jazykové stránce požadavkům kladeným na tento typ kvalifikační práce, zvláště oceňuji její přímé praktické využití. Kromě uvedených drobných připomínek jsem v práci nenašla zásadní nedostatky, jež by snižovaly její kvalitu, a proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A - výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V praktické části jste se zabývala studiem antimikrobních účinků na vybrané mikroorganismy. Proč byly zvoleny právě tyto mikroorganismy?

2. Studovaná problematika nastíněná ve Vaší diplomové práci je velmi rozsáhlá a mohla by být vhodným předmětem k dalšímu výzkumu. Jaké navazující kroky byste navrhovala v případě dalšího studia?

V Zlíně dne 2.6.2014

podpis oponenta diplomové práce