

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Burianová Kateřina
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie tuků, detergentů a kosmetiky
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	technologie tuků, tenzidů a kosmetiky
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Pavlína Egner, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Mgr. Magda Doležalová, Ph.D.
Akademický rok:	2014/2015

Název diplomové práce:

Vliv teploty na stabilitu a antimikrobní účinnost 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	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předkládaná diplomová práce je zpracována téměř bez překlepů na 101 stranách za použití dostatečného množství aktuální a relevantní odborné literatury. Diplomantka zcela naplnila zadané cíle práce. Teoretická část práce je zpracována na velmi vysoké odborné úrovni bez zbytečných formálních, jazykových a stylistických chyb. Experimentální části práce je možno vytknout ne zcela přesný popis podmínek skladování (teplotní údaje by měly být udávány ve shodném tvaru tzn. pokud je laboratorní teplota udávána s rozmezím \pm , měly by i ostatní dvě teploty být definovány stejným způsobem). Dále v rámci hodnocení výsledků považuji zvrát pH o celou jednu jednotku mezi 6. a 7. dnem u gelu s hřebíčkovým esenciálním olejem v Tab. 9 za překlep, jelikož se k němu studentka v textu vůbec nevyjadřuje. Dále je škoda, že výsledky nejsou více diskutovány s literaturou, se kterou studentka pracovala již v teoretické části práce. Také závěry mohly být formulovány stručněji. Tyto drobné výtky však nesnižují celkovou vysokou odbornou úroveň a množství odvedené práce.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Jakými metodami je možno stanovit chemické složení esenciálních olejů?
- 2) Který z gelů, které jste připravovala, byste doporučila pro komerční výrobu antimikrobiálních gelů? Příp. které látky či esenciální oleje byste navrhla testovat pro toto použití?

V e Zlíně dne 28. 5. 2015

Podpis oponenta diplomové práce