

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Stará Barbora  
**Studijní program:** N2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2018/2019

**Název diplomové práce:**

Fyzikálně chemické a senzorické hodnocení vybraných medů

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

<b>Kritérium hodnocení</b>	<b>Hodnocení dle ECTS</b>
1. Aktuálnost použité literatury	<b>A - výborně</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>B - velmi dobře</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi 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>
8. Přístup studenta k diplomové práci	<b>A - výborně</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce studentky **Bc. Barbory Staré** se zabývá fyzikálně-chemickými a senzorickými vlastnostmi vybraných druhů medu metodami schválenými „InternationalHoneyCommission“, IHC pro kontrolu kvality medu.

V teoretické části se studentka zabývá procesem vzniku medu, definicí medu a botanickým původem medů, dále pak složením a senzorickým hodnocením. Použité literární zdroje jsou hodnotné, aktuální a vhodně citované v textu. Praktická část zahrnuje specifikaci vzorků medu, postupy stanovení kvality vybraných druhů medu dle IHC a vyhodnocení senzorické analýzy. Výsledky jsou uvedeny v tabulkách a grafech, jsou vhodně komentovány a diskutovány. Mám výtky k zapisování jednotek např. u obsahu fenolických látek mgkys.gallové/kg a u tepelné vodivosti str. 28. Dále jsou tam drobné nepřesnosti jako „produkty Maillardovy reakce – hydroxymethylfurfural apod. Potom grafické zpracování senzorické analýzy mohlo být přehlednější a dále mi chybí propojení s výsledky analýzy medů. Práce obsahuje 8 kapitol a závěr, kde jsou uvedeny dosažené výsledky a cíle a jsou v souladu se zadáním diplomové práce. V práci jsou použity relevantní zdroje citací v počtu 64. Po formální stránce práce splňuje požadavky na takovou práci kladené. Z jazykového hlediska je práce čtivá, přehledná, logicky strukturovaná až na několik překlepů a nepřesností, při kontrole plagiátorství byla nalezena shoda 0 %.

Studentka přistupovala k práci cílevědomě a samostatně, a proto ji hodnotím známkou „**B velmi dobře**“ a doporučuji k obhajobě.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

Ve Zlíně dne 20. 05. 2019

Podpis vedoucího diplomové práce