

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Stanislav Sentelik
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. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Marián Tokár, PhD.
Akademický rok: 2018/2019

Název diplomové práce:

Vliv použitých sladidel na kvalitu kandytových cukrovinek

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce rieši veľmi zaujímavú a nie tak často vyskytujúcu sa problematiku výroby kandidových cukrovínok. Teoretická časť je spracovaná na dobrej úrovni, ale v práci je viacero formálnych, štylistických a gramatických nedostatkov. Ciele práce hodnotím pozitívne ako aj množstvo nameraných zaujímavých výsledkov. Pri senzorickom hodnotení by som do budúcnosti odporúčal viac času venovať výberu vhodných deskriptorov a hodnotiacich metód. V zozname použitej literatúry chýbajú nasledovné referencie: Wadke a kol., 1989; Mellan, 1962 a Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Vysvetlite fakt zistený pri výsledkoch z textúrometra, že len pri vzorkách s najvyššou tvrdosťou bola zaznamenaná veľmi nízka smerodajná odchyľka (0,1), pričom pri iných vzorkách boli hodnoty smerodajnej odchyľky aj väčšie ako samotná hodnota.
2. Akoby ste vysvetlili skutočnosť, že so stúpajúcou teplotou sa zvyšovali hodnoty tvrdosti vzoriek a krehkosť naopak klesala.
3. Aké odporúčania by ste uviedli na základe získaných výsledkov. Ktoré alebo ktorú vzorku by ste hodnotili ako najlepšiu (najpriateľnejšiu) z technologického a senzorického hľadiska.

Veľmi rádne 23. 05. 2019

Podpis oponenta diplomové práce