

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Petrůjová Adéla
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok:	2019/20

Název diplomové práce:

Aplikace lišejníku islandského jako netradiční suroviny potravin

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	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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 je napsána přehledně, srozumitelně a s minimem stylistických a formálních chyb. Práce sice není psaná podle šablony UTB, což ovšem nikterak nesnižuje její úroveň, naopak musím pozitivně ohodnotit množství citované především cizojazyčné literatury.

V praktické části práce je přehledně popsána metodika, výsledky jsou srozumitelně popsány a diskutovány. Závěr je jasný a výstižný.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Dle jakého klíče jste zvolila dávkování přídavku lišejníku do jednotlivých receptur sušenek? Proč u bezlepkové varianty sušenek bylo navíc použito množství 7 g přídavku lišejníku a u lepkových variant nebyl vůbec aplikován?
2. Jaké jsou výživové požadavky na denní přísun vlákniny a byly by sušenky s lišejníkem byly jejím vhodným zdrojem pro člověka?
3. Existují výrobky (doplňky stravy) obsahují kyselinu usnovou a jsou dostupné v ČR?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce