

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Martina Hozová
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	ÚTP
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Ladislava Mišurcová, Ph.D.
Akademický rok:	2014/15

Název diplomové práce:

Vliv klíčení a vaření na stravitelnost a obsah vlákniny ve vybraných druzích fazolí

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:

Předkládaná diplomová práce Bc. Martiny Hozové je vypracována podle stanovených zásad. Jedná se o zajímavou studii, která je zaměřena na zjištění vlivu klíčení a vaření na stravitelnost a obsah vlákniny ve vybraných druzích fazolí.

V teoretické části je přehledným způsobem zpracována obecná charakteristika vybraných druhů fazolí, byla definována vláknina a stravitelnost včetně metod jejich stanovení. Na její vypracování bylo použito celkem 135 literárních zdrojů.

V praktické části byly stanoveny sušina, popel, hrubá vláknina, neutrálně detergentní vláknina a stravitelnost v 7 různých odrůdách fazole. Výsledky experimentů jsou zpracovány formou tabulek a jsou velmi dobře diskutovány s publikovanými údaji. Možná bych doporučila i grafické zpracování výsledků vlákniny a stravitelnosti. Statisticky byl pomocí korelační analýzy zjišťován vliv obsahu vlákniny na hodnotu stravitelnosti u jednotlivých vzorků.

Po formální stránce je diplomová práce napsána velmi dobře s ojedinělými překlepy (str. 23) a nepřesnými formulacemi: např. na str 19 je v názvu tab. 3 uvedeno: "Průměrný obsah minerálních látek a stopových prvků" ačkoliv jsou uvedeny pouze prvky, na str. 29 je uvedeno, že mezi rozpustnou vlákninu jsou řazeny i "polysacharidy mořských řas", nicméně pravdou je, že pouze některé z nich patří mezi rozpustnou vlákninu. Také bych pro tento typ odborné práce doporučila psát v trpném rodě.

I přes uvedené připomínky je diplomová práce kvalitní a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

Který z analyzovaných druhů fazolí byste doporučila jako nejlepší z nutričního hlediska?

V Zlíně dne **18.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce