

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Chodáková Kateřina</b>
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav analýzy a chemie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2014/2015

### Název diplomové práce:

Sledování úbytku laktózy během fermentace mléka s použitím HPLC-RI

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

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

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Teoretická část - mnohdy přepisy vyhlášky mléčných výrobků, práce pak působí rozvláčně.

Praktická část - slabší diskuze, spíše diskutuje obecnější fakta.

V některých případech nejednotně citovaná literatura.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

Jak se dají výsledky z práce prakticky využít?

Do jaké hodnoty lze snížit obsah laktózy během fermentace, resp. existuje nějaká hodnota obsahu laktózy tolerovaná lidmi s laktózovou intolerancí?

Jaké se používají bakteriální kultury pro různé mléčné výrobky v zahraničí v porovnání s ČR?

V e Zlíně dne **13.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce