Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	**Bc. Helena Žižková**
Studijní program:	N2901
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Prof. Ing. Lubomír Lapčík, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Akademický rok:	2015/16

Název diplomové práce:

Vliv obsahu tuku na smáčivost a povrchovou energii čokolády.

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	**B - velmi dobře**
3.	Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	**B - velmi dobře**
4.	Popis experimentů a metod řešení	**B - velmi dobře**
5.	Kvalita zpracování výsledků	**A - výborně**
6.	Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	**B - velmi dobře**
7.	Formulace závěrů práce	**B - velmi dobře**

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

B - velmi dobře

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce Bc. Heleny Žižkové "Vliv obsahu tuku na smáčivost a povrchovou energii čokolády", se zabývá analýzou povrchu čokolád zakoupených v obchodní síti i ručně vyrobených. Studetka dáva do souvislosti obsah kakového másla a mléčných tuků s naměřenými hodnotami povrchových energií. Obsah kakaového másla zjišťovala metodou DTA a FTIR. Diplomová práce odpovídá zadání, formální úroveň práce a stylistické zpracování je na dobré úrovni, až na několik chyb v textové části (např. Mpa, patří MPa). Použitá literature je vhodně zacitována dle normy ISO 690:2011 a je aktuální a relevantní dané problematice. Pouze u citace (36) chybí autor článku. U popisu experimentů jsem shledala několik nejasností, např. u firmy Shimadzu-USA, patří Japan apod.Výsledky jsou zpracovány přehledně do formy tabulek a grafů. Možná by bylo vhodné ještě dát do tabulky obsah tuku v jednotlivých čokoládách s povrchovou energií dle vybraného modelu. Dále z měření FTIR není patrné, který pík odpovídá kakovému máslu, a který palmovému tuku. Formulace závěrů není úplně jednoznačná, jelikož výsledky jsou různé.

Otázky oponenta diplomové práce:

Můžete dát do souvisloti hodnoty povrchových energií s obsahem tuku v čokoládách?

V Zlíně dne 9. 5. 2016

Podpis oponenta diplomové práce