

Posudek oponenta diplomové práce

| | |
|---|-------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Bc. Iveta Bělicová |
| Studijní program: | Chemie a technologie potravin |
| Studijní obor: | Technologie potravin |
| Zaměření (pokud se obor dále dělí): | |
| Ústav: | Ústav technologie potravin |
| Vedoucí diplomové práce: | Ing. Martina Bučková, Ph.D. |
| Oponent diplomové práce: | Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2016/2017 |

Název diplomové práce:

Stanovení laktózy v mléku metodou Ramanovy spektroskopie

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 | B - velmi dobře |
| 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 Bc. Ivety Bělicové je zpracována na výborné úrovni, jak po stránce odborné, tak i formální. Text je psán čtivou formou bez překlepů a chyb. Teoretická část představuje současný stav řešené problematiky, studentka vychází zejména ze zahraničních zdrojů, ať už odborných knih, či článků z impaktovaných časopisů. Výsledky diplomové práce jsou prezentovány přehledně a jsou dostatečně diskutovány s odbornou literaturou. Závěr práce je formulován výstižně. K celé diplomové práci mám jen dvě připomínky:

- v kapitole 2.2 je nesprávně uveden oxid měďnatý místo oxid měďný;
- v kapitole 5.6 chybí v popisu metodiky stanovení fenylalaninu krok odpaření vzorku na vakuové rotační odparce.

Předloženou diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A - výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Uveďte stručně výhody a nevýhody refraktometrického detektoru.
2. Jaký je rozdíl mezi bezlaktózovou potravinou a potravinou s nízkým obsahem laktózy?
3. V jakých jednotkách je uváděna plocha píku (viz kalibrační přímky v příloze PII)?

V e Vsetíně dne **22. 5. 2017**

Podpis oponenta diplomové práce