

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Dokládalová Kateřina Bc.
Studijní program:	N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Lapčíková Barbora, doc. Mgr. Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.
Akademický rok:	2021/2022

Název diplomové práce:

Vliv přípravy a mletí na vybrané fyzikálně-chemické parametry výběrových káv

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	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Kateřiny Dokladálové se zabývá vlivem přípravy a mletí na vybrané fyzikálně-chemické parametry výběrových káv. Zkoumané téma souvisí s procesem výroby nápojů a lze jej považovat za cenné s ohledem na parametry technologického procesu.

Teoretická část je zaměřena na popis pěstování a druhy kávovníků, sklizeň a zpracování kávových zrn, proces pražení a chemické složení kávových zrn. Samostatné kapitoly jsou pak věnovány aroma kávových nápojů, benefitům kávy, baristům a metodám stanovení vybraných vlastností kávy. Text je citován 52 literárními zdroji. Nicméně dle mého názoru kapitolu „Baristé“ nebylo vhodné zahrnout do teoretické části této diplomové práce.

Teoretická část je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře se sporadickými nedostatky v gramatice, překlepech či formulacích.

V praktické části práce byla připravena řada modelových vzorků kávy různými způsoby (espresso, aeropress, French press a cold brew) za použití pěti druhů kávových zrn jiného geografického původu.

Metodika diplomové práce zahrnovala stanovení velikosti částic (sítová analýza), stanovení antioxidační aktivity (DPPH), stanovení celkového obsahu polyfenolických látek, stanovení obsahu kofeinu a kyseliny chlorogenové metodou pomocí HPLC, Stanovení elektrické vodivosti a pH, a senzorickou analýzu. Použité metody jsou významné pro charakterizaci vybraných vlastností testovaných vzorků.

Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v grafech a tabulkách. Autorka se snaží ve výsledkové části alespoň částečně zjištěné výsledky diskutovat s dostupnou literaturou.

Z textu diplomové práce je zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce zodpovědně. Výše uvedené připomínky, které k práci mám, nijak nesnižují úroveň tohoto textu. Diplomovou práci Bc. Kateřiny Dokladálové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm B – velmi dobře.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Můžete upřesnit, jakého botanického druhu byla použita kávová zrna? A z jakého důvodu byly vybrány konkrétní testované vzorky kávy? Co mají společného?
2. V práci uvádíte, že byla použita nejkvalitnější kávová zrna (stránka 42), můžete upřesnit, podle jakých kritérií jste zařadila kávová zrna do této kvalitativní třídy?
3. Jaká voda byla použita pro přípravu kávových extraktů (nápojů)?
4. Stanovení obsahu kofeinu bylo provedeno pomocí vysokoúčinné kapalinové chromatografie (HPLC). Prosím, uveďte hodnoty meze detekce (limit detekce; LOD) a meze stanovitelnosti (limit kvantifikace; LOQ) při stanovení obsahu kofeinu.

Ve Zlíně dne 23. 05. 2022

Podpis oponenta diplomové práce