

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Jarmila Sekyrová
Studijní program: N 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav biochemie a analýzy potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Marta Severová
Oponent diplomové práce: Mgr. Monika Černá, Ph.D.
Akademický rok: 2010/2011

Název diplomové práce:

Srovnání senzorických a chemických vlastností cizokrajných a domácích medů

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	C - 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	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

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předkládaná diplomová práce Bc. Jarmily Sekyrové se zabývá kvalitou českých a zahraničních medů. V diplomové práci bylo použito 54 literárních zdrojů, z nichž asi třetina je ve světovém jazyce. Teoretická část je zpracována přehledně s použitím dostatečného množství literatury. Výsledky jsou zpracovány přehledně formou tabulek, popř. obrázků. Oceňuji použití správného počtu desetinných míst v případě naměřených hodnot a nejistot. Formální úprava práce je na požadované úrovni, rovněž seznam literatury. Práce ale obsahuje gramatické chyby (např. Česká Republika), chyby v interpunkci, překlepy (např. str. 33 stanovení podle Winkera) atd.

Závěrem je možno konstatovat, že předkládaná diplomová práce byla vypracována podle stanovených zásad v přiměřeném rozsahu, a že byly naplněny zadané cíle.

K práci uvádím některé připomínky, které ale nijak nesnižují velmi dobrou úroveň předkládané diplomové práce:

- sjednotit používání terminologie s písmeny "S" a "Z" (např. glukosa vs. glukóza)
- latinskou terminologii psát kurzívou
- v metodice používat trpný rod
- mezi číselnou hodnotou a jednotkou psát mezeru (např. 2 mg vs. 2mg), pokud se nejedná po přídavné jméno, jednotky vyjadřovat exponenciálně
- v kapitole "Výsledky a diskuze" je navíc zahrnuta i metodika práce (např. typ hodnotitelů sensorické analýzy, použité statistické metody atd., str. 52), bylo by vhodné ji zařadit do kapitoly "Metodika"
- u statistického hodnocení dat chybí použité literární zdroje

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Kolikrát bylo provedeno opakování při každém měření?
2. Např. na str. 55 uvádíte, cituji: " Srovná-li se kritická hodnota s kritickou hodnotou na hladině pravděpodobnosti 95% (chí-kvadrát je rovno 9,49) je tato hodnota větší, což znamená, že průkazné rozdíly mezi vzorky existují." Mohla byste mi, prosím, tuto formulaci blíže vysvětlit? Jaká kritická hodnota s jakou kritickou hodnotou je srovnávána?
3. Při statistickém hodnocení dat sensorické analýzy jste použila metodu podle Kramera a Friedmanovu zkoušku. Z jakého důvodu používáte tyto dva testy? Jaký je tedy mezi nimi rozdíl?
4. Jaký máte názor na kvalitu "domácích medů"? Setkala jste se na ČR trhu s náhražkami medu?

V Zlíně dne 24. května 2011

podpis oponenta diplomové práce