

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Rychlík Antonín
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok: 2014/2015

Název diplomové práce:

Stanovení obsahu cholesterolu ve zvěřině divokých prasat

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	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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:

Cíle diplomové práce - chromatografické stanovení obsahu cholesterolu ve zvěřině divokých prasat byly splněny.

Formální úroveň a jazyková stránka teoretické části jsou odpovídající pro diplomovou práci, v dostatečném rozsahu s využitím i zahraničních zdrojů. Literární zpracování je po obsahové stránce vyhovující. Kapitoly jsou řazeny logicky, odborné poznatky jsou uváděny srozumitelnou formou a teoretická část BP je celkově čtivá, přehledná a ucelená, shrnující informace o cholesterolu a jeho stanovení. V textu se vyskytují jen drobné gramatické a stylistické chyby a překlepy jako např. občas nesprávné skloňování pojmu divoké prase, přesah popisku tabulky, použití velkých písmen u charakteristiky původu divokých prasat (Italské, Německé), literární zdroje nejsou pokaždé uváděny popořadě, formát citovaných literárních zdrojů v některých případech neodpovídá správné formě a údaj o datu citování není ve formátu rok-měsíc-den. Tyto nedostatky ale nesnižují kvalitu teoretické části.

Praktická část DP je celkově zpracována vhodným způsobem, výsledková část je logicky a přehledně členěna. K této části nemám významnější připomínky. Oceňuji, že byly zjišťovány hodnoty obsahu cholesterolu u různých typů divokého prasete - selat, lončáků, kňourů a bachyní a také i z různých částí zvířat, a u lyofilizovaných vzorků. Výsledky jsou statisticky vyhodnoceny i pomocí názorných grafů a diskutovány s výsledky z dostupných databází a literárních zdrojů a také stručně uvedeny v závěru. Pozitivně hodnotím i snahu o zhodnocení možných vlivů na obsah cholesterolu u tohoto druhu zvěřiny. Celkově je praktická část DP na výborné úrovni.

Otázky oponenta diplomové práce:

Můžete porovnat průměrné nutriční složení masa prasete domácího a divokého prasete?
Který druh masa byste na základě těchto informací a senzorkého hodnocení doporučil k častější konzumaci a proč?

V Zlíně dne **13.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce