

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Juraj Markovič, MBA
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: ÚTP
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Název diplomové práce:

Mineral and Trace Element Contents in Growing Stages of Microgreens

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	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:

Diplomová práce Bc. Juraje Markoviče, MBA se zabývá poměrně novou a moderní problematikou pěstování microgreens a obsahem minerálních látek v nich v průběhu pěstování na dvou různých substrátech. Teoretická část práce zahrnuje relevantní informace vztahující se k listové zelenině se zaměřením na microgreens, jejich významem ve výživě a v neposlední řadě minerálním látkám, které obsahuje. Další část je věnována microgreens, významem v gastronomii, popisem substrátů, které je možné využít při pěstování a vlastním procesem klíčení a produkce. Text je sepsán kvalitně, bez překlepů a chyb (pokud tedy mohu hodnotit angličtinu) a množství použitých zdrojů je nadstandardní.

Cíl diplomové práce je jasně formulován, metodika popisuje jak použité vzorky tak i metody. Výsledky jsou vhodně prezentovány formou tabulek a grafů, oceňuji zejména jejich statistické zpracování. Připomínku mám k obrázkům 9 - 13, ve kterých jsou dle mého názoru ne úplně vhodně zvoleny barvy, některé prvky od sebe nejdou odlišit a orientace v grafu je tak problematická. Diskuze je obsáhlá, zahrnuje srovnání s odbornými články. Závěr jasně shrnuje dosažené výsledky. Seznam literatury obsahuje 83 výhradně anglických zdrojů, z nichž naprostou většinu představují články z databází. Cíle práce byly splněny, já práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A - výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V kapitole 1.3 píšete o minerálních látkách v listové zelenině a jejich významu v lidské výživě. Jak je to s jejich vstřebatelností a využitelností?
2. Na str. 32 uvádíte, že jste obsah vlhkosti stanovoval při 105 °C po dobu dvou hodin. Opravdu se vám za tak krátký čas podařilo vzorek vysušit na výslednou sušinu 7 - 15 % (jak uvádíte na str. 36)?
3. Pro výpočet RDA a AI jste použil referenční hodnotu 100 g microgreens. Je takový denní příjem podle vás reálný?

V e Zlíně dne 25 5. 2023

Podpis oponenta diplomové práce