



## Posudek oponenta diplomové práce

Studijní program: **Zahradnické inženýrství**

Studijní obor: **Řízení zahradnických technologií**

Akademický rok: **2017/2018**

Název práce: **Výroba nealkoholických nápojů z netradičních surovin**

Řešitel: **Bc. Martina Sedláčková**

Vedoucí práce: **Ing. Miroslav Horák, Ph.D.**

Oponent: **doc. Ing. Tomáš Vyhnánek, Ph.D.**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	<b>A</b>
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	<b>B</b>
3.	Využití znalostí získaných studiem	<b>A</b>
4.	Využití odborné literatury	<b>C</b>
5.	Vhodnost metodiky řešení	<b>A</b>
6.	Využití metod zpracování výsledků	<b>A</b>
7.	Interpretace výsledků, diskuze	<b>A</b>
8.	Formální úprava práce	<b>C</b>
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	<b>nelze hodnotit</b>

### Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Diplomová práce je zpracována na velmi aktuální problematiku, která se týká možnosti zpracování produkce "barevných pšeníc". Bohužel se diplomantka nevyvarovala překlepů a nesrovnalostí v citacích vs. seznam literárních pramenů. Např. str. 15 Horčín et al. (2007) a Rod et al. (2007) není v seznamu; Velíšek (2008) jsou tři prameny, které nejsou rozlišeny; str. 35 Schmelzer (2008) – správně Schmelzer et al. (2005); str. 36 Tilaar et al. správně Tillar a Widjaja, str. 37 Pamplona – správně Pamplona a Jorga, atd. Jako problematické z hlediska orientace čtenáře, také vidím citování zdrojů typu "Anonym, rok + písmeno", kde je složitá orientace v jejich pořadí a při dohledání v Seznamu literatury. Informace o genetické determinaci zbarvení obilky (zrna) pšenice bych přesunul z části Materiál a metodika do části Literární přehled.

Výše uvedené formální připomínky nijak nesnižují odbornou úroveň vlastní práce a velké množství dosažených výsledků, které jsou velmi zajímavé z hlediska praktického použití (využití receptur) na výrobu nealkoholických nápojů z barevných pšeníc.

V souvislosti s diplomovou prací mám následující dotazy:

1. V jakých jednotkách, resp. na množství jakého anthokyanu se udává celkový obsah anthokyanů?
2. Jaké bylo složení skupiny osob pro sensorické hodnocení (podle věku a pohlaví) a byl zde nějaký zásadní rozdíl v preferencích některých receptur?
3. Výsledky prokazují vliv ročníku na hodnocené parametry vstupní suroviny. Je možné nějak úpravou technologie (receptury) tuto skutečnost eliminovat?

**Závěr:** Diplomovou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **B**

Datum: 10. 5. 2018

**doc. Ing. Tomáš Vyhnánek, Ph.D.**  
oponent práce