

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Jiřina Navrátilová, DiS.  
**Studijní program:** N0721A210004 Technologie potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2022/23

**Název diplomové práce:**

Posouzení vybraných parametrů v různých druzích medu.

**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	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce Bc. Jiřiny Navrátilové se zabývá hodnocením kvality medů jednak zakoupených v tržní síti, tak i medů od soukromého včelaře pocházejících z EU i ze zemí mimo EU. Teoretická část je velmi dobře odborně a stylisticky napsána až na několik nepřesností a dává náhled do dané problematiky. Mám několik připomínek k terminologii, např.: v abstraktu diplomantka uvádí „Determination of the angle of rotation of the plane of polarized light“ lépe je „Determinitaion of specific rotation“. Tento termín se v závěru práce vyskytuje jako „úhel natočení roviny polarizovaného světla“, lépe je „specifický úhel rotace“, jehož hodnoty studentka uvádí. Dále RI (str. 65) je refractive index - index lomu. Dále kapitola 3.7 (str. 29) obsahuje jen jednu větu, bylo by lepší popsat toto stanovení více do hloubky. V seznamu klíčových slov se vyskytuje stanovení prolinu, které v práci není. Dále str. 28 a 38 u metody stanovení titrační kyselosti studentka uvádí, že analyzovala 5 g medu a poté uvádí 10 g medu, výsledek se „vyjadřuje jako miliekvivalent kyseliny na 100 gramů medu“, přitom ve výsledcích je mekv/kg. Prosím o uvedení výpočtu stanovení. Výsledky jsou zpracovány do tabulek a grafů, vhodně prezentovány a diskutovány s odbornými a vědeckými články. Mám výhrady ke stanovení obsahu vody v pekařském medu, jehož hodnota vyšla nejmenší 14,6 % (dle vyhlášky 76/2003 může dosahovat až 23 %) a potom v pastovaném medu. Celkový počet citací, včetně internetových zdrojů je 68 a je dostačující a aktuální.

Diplomovou práci hodnotím stupněm B – velmi dobře.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Co způsobuje kyselost medu? Jaký je rozdíl mezi titrační kyselostí a aktivní kyselostí? Uveďte výpočet titrační kyselosti a vysvětlete hodnotu 10 mekv/kg u pekařského medu a aktivní kyselost, pH = 4,31.
2. Jak odůvodníte vysoké hodnoty obsahu vody u pastovaného medu 19,8 % a nejnižší 14,6 % u pekařského medu?

V Zlíně dne **23.05.2023**

Podpis oponenta diplomové práce