

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Barbora Savarová
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
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: 2017/2018

Název diplomové práce:

Polyfenolický profil a antioxidační aktivita netradičních müsli směsí

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:

Předložená diplomová práce je zpracována na výborné úrovni. Po formální či jazykové stránce k ní nemám žádné výhrady. Teoretická část splňuje zadání práce a shrnuje studovanou problematiku. Jen tvrzení na str. 24, že jáhly jsou obiloviny a jedná se o druh prosa, nepovažuji za šťastné. Cíle práce jsou jasně definovány a metodika přehledně zpracována. Výsledky jsou prezentovány formou tabulek, statisticky zpracovány a diskutovány s dostupnou odbornou literaturou. Mám připomínku k tabulkám 9 a 10. V legendě studentka uvádí, že srovnávala jak hodnoty v řádcích (tedy jednotlivé vzorky), tak i ve sloupcích (jednotlivé frakce polyfenolů). Vzhledem k tomu, že je v tabulkách uveden pouze jeden typ indexů předpokládám, že se jedná o překlep a byly srovnávány pouze jednotlivé vzorky. Závěr práce shrnuje dosažené výsledky a nastiňuje i možné budoucí využití diplomové práce. Seznam citované literatury zahrnuje 54 zdrojů, což není mnoho, nicméně se více než z poloviny jedná o odborné články z impaktovaných časopisů. Závěrem mohu konstatovat, že stanovené cíle byly v diplomové práci splněny a já ji doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. S ohledem na různorodé složení müsli směsí (různé druhy obilovin, ovoce i jedlých květů) je lze jen obtížně srovnávat. Kterou směs byste nicméně vyzdvihla co se týká polyfenolického profilu a antioxidační aktivity?
2. Která složka müsli směsí přispívá k antioxidační aktivitě dle Vašeho názoru nejvýrazněji?
3. Myslíte si, že jedlé květy přispívají k obsahu polyfenolů a antioxidantů, nebo je jejich význam ve směsích spíše organoleptický či estetický?

V e Zlíně dne 18. 5. 2018

Podpis oponenta diplomové práce