

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** GAJÁRKOVÁ Jitka  
**Studijní program:** Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** Ing. Helena Velichová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2021/2022

**Název bakalářské práce:**

Charakteristika lipofilních barviv s antioxidačními účinky v potravinách

**Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

**A - výborně**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Studentka splnila zadaný cíl práce. Bakalářská práce je psána čtivou formou a splňuje náležitosti rešeršní práce. Zvolené téma práce, „Charakteristika lipofilních barviv s antioxidačními účinky v potravinách“, je aktuální. V práci jsou popsány primárně karotenoidy, jejich rozdělení, struktura, vlastnosti a jejich výskyt v potravinách. Dále jsou v práci uvedeny oxidační a antioxidační reakce karotenoidů. Poslední kapitola uvádí metody pro stanovení lipofilních barviv (spektrometrie a chromatografické metody). Závěr práce je formulován správně.

Připomínky a doporučení:

- Třetí kapitola „Metody analýzy karotenoidních barviv“, pokud ji hodnotím dle zadání bakalářské práce, je uvedena navíc. Práci ale vhodně obohacuje a doplňuje.
- Přehled potravin s výskytem lipofilních barviv, splněno dle zadání, mohl být ale zpracován ve větším rozsahu.
- Seznam použitých symbolů a zkratk – GGPP „geranylgeranylpyrofosfátu“, „u“ na konci uvedeno navíc;
- Snížená známka za formální úroveň práce, na konci řádku jsou ponechána čísla, dále pak samohlásky i souhlásky. V celkovém hodnocení ale uvedené připomínky nesnižují kvalitu předložené práce.

Práce má logickou strukturu, obsahová náplň jednotlivých kapitol je vyvážená, duplicity se nevyskytují. Jazyková a formální stránka práce je na velmi dobré úrovni, Uvedeno je celkem 34 literárních odkazů, z nichž přes polovinu představují odkazy zahraniční. Seznam doporučené literatury od vedoucí práce, uvedený v zadání, byl v textu práce plně využit.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

- 1) Uvádíte u lykopenu zapojení při některých onemocněních, dobré předpoklady pro využití ve zdravotnictví. Specifikujte účinky lykopenu i jednotlivá onemocnění s možným využitím lykopenu.
- 2) Jako rizikové potraviny z hlediska degradace karotenoidů uvádíte džusy a syrové zeleninové protlaky. Uvedte doporučení pro oblast výroby jednotlivých potravin, aby ztráty karotenoidů byly co nejnižší.

Ve Zlíně dne **03. 06. 2022**

Podpis oponenta bakalářské práce