

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: MĚRKOVÁ Natálie Sonia
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Gastronomické technologie
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název bakalářské práce:
Stanovení polyfenolů a antioxidační aktivity v koření sumak

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	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 bakalářské práci:

Předloženou bakalářskou práci studentka přehledně a věcně zpracovala zadané téma. Pro zpracování literární rešerše, ale i pro poměrně širokou diskuzi výsledků, bylo použito 73 literárních zdrojů, z nichž většinu tvoří odborné zahraniční publikace.

Po formální stránce je práce zpracovaná odpovídajícím způsobem, pouze s občasnými překlepy a nedostatky (např. některé chybějící kap. v Obsahu práce, nekonzistentní terminologie „metanolické“ x „methanolické“). V rešerši se objevují sdělení, která jsou sice libozvučná a čtenáře pobaví, ale nejsou vhodná pro použití v odborné práci (první odstavec Úvodu a popis škumy jedovaté na str. 20). Ve vzorci urushiolu chybí informace pro zbytek –R (Obr. 8).

Praktická část práce je zpracována velmi přehledně a pečlivě ve všech oddílech. Jsou popsány použité metodiky a naměřená data jsou prezentována v grafech, jsou statisticky vyhodnocena a výsledky jsou vhodně diskutovány s dostupnou literaturou. Velmi kladně hodnotím korelaci obsahu polyfenolů s hodnotami AOA. Závěry plynoucí z práce jsou formulovány věcně a výstižně shrnují získané výsledky.

Bakalářská práce zcela splňuje zadané cíle, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1/ Čím je podloženo tvrzení na str. 39, že polyfenoly vyextrahované do methanolu lépe odpovídají polyfenolům snáze využitelným v trávicím traktu člověka, kde je naopak vodné prostředí?

2/ Jak si vysvětlujete poměrně výrazné rozdíly v hodnotách TPC ve vodných a methanolových výlužích u různých vzorků? (Obr. 15)

3/ Jaké je obvykle používané množství sumaku v jedné běžné porci pokrmu?

V e Zlíně dne **27.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce