

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: ERSHOVA Arina
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
(pokud se program dělí)
Specializace: Gastronomické technologie
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Martina Mrázková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025
Název bakalářské práce:
Stanovení polyfenolů a antioxidační aktivity v lucumě

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 a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce je zpracována přehledně a pečlivě. Teoretická část předkládá základní informace o exotickém ovoci lucumě, o její historii, oblastech pěstování a také nutriční skladbě plodů.

V praktické části jsou pak stanoveny hodnoty celkového obsahu polyfenolů a antioxidační aktivity v šesti vzorcích prášku z lucumy.

Práce se opírá o 44 relevantních literárních zdrojů, téměř výhradně cizojazyčných. Jazykové a stylistické zpracování textu je na velmi dobré úrovni, pouze s občasnými překlady a nedostatky, práce je logicky členěna a poskytuje přehledné zpracování zadané problematiky jak v teoretické, tak i experimentální části.

V práci se vyskytují některé formální nedostatky, jako je např. chybějící odkazování na Obrázky 1 a 2 a na přílohy PI-III, či nesourodost při používání jednotek (mg/g vs. mg na g). Výhrady mám k jednotkám energetické hodnoty na str. 17 (mělo být v kcal) a také k uvádění obsahu vitamínu A v plodech (kap. 2.1). Ačkoliv v textu je velmi podrobně popsán habitus rostliny a vzhled plodů, uvedení ilustrativních obrázků by tyto informace vhodně doplnilo. Naopak obrázky v přílohách PI-III jsou nadbytečné.

Praktická část práce je přehledná, výsledky jsou zpracovány odpovídajícím způsobem a také diskutovány s odbornou literaturou. Přesto se i v této části vyskytují občasné nepřesnosti, např. v kap. 5.8 je chyba v zápisu jednotek a název kap. 6.2 je zavádějící. Oceňuji diskuzi získaných výsledků s dostupnou literaturou, a také vyjádření korelace celkového obsahu polyfenolů s hodnotami antioxidační aktivity v závěru práce.

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

Otázky oponenta bakalářské práce:

1/ V tabulce 1 uvádíte podíl mastných kyselin v Pouteria lucuma. Jedná se tedy o celou rostlinu, její plody, nebo jen semena?

2/ Jaká je aktuální cena prášku z lucumy?

3/ Jaká je stabilita popisovaných biologicky aktivních látek v lucumě při tepelné úpravě, např. při použití lucumy do pečených výrobků (zapékané müsli, sušenky apod.)?

V e Zlíně dne 27. května 2025

Podpis oponenta bakalářské práce

