

Posudek vedoucího 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.
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. Relevance použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace a diskuze výsledků	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce je zaměřena na stanovení polyfenolů a antioxidační aktivity v lucumě. V teoretické části práce studentka popsala charakteristiku lucumy, její pěstování, zpracování, složení a vlastnosti. Teoretická část práce je zpracována přehledně a pečlivě s využitím dostatečným počtem cizojazyčných literárních zdrojů. Praktická část práce je sepsána pečlivě a srozumitelně. Výsledky, které jsou uvedeny ve formě tabulek a grafů jsou diskutovány s literaturou. Získaná data jsou statisticky vyhodnocena a korelována. Studentka v průběhu studia projevovala aktivní zájem o danou problematiku, pracovala samostatně a aktivně pracovala v laboratoři při vlastním měření.

Vyjádření k plagiátorství

Systém Theses.cz našel maximální podobnost této práce s jinými dokumenty ve výši **11 %**. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne **27. května 2025**

Podpis vedoucího bakalářské práce