

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Markéta Demlová
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie tuků, tenzidů a kosmetiky
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Věra Kašpárková, CSc.
Oponent bakalářské práce: Ing. Petra Ševčíková
Akademický rok: 2013/2014

Název bakalářské práce:

Antioxidační látky v kosmetických přípravcích

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	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Markéty Demlové se tématicky zabývá antioxidačními látkami v kosmetických přípravcích. Studentka velmi dobře zpracovala literární rešerši, ve které popsala klasifikaci antioxidantů, jejich neznámější zástupce a možnosti hodnocení účinnosti antioxidantů a faktory, které ji ovlivňují. Následně je práce zaměřena na význam antioxidantů v procesu stárnutí kůže a přehled hlavních zástupců přírodních antioxidantů. Poslední část práce je věnována pohledu na antioxidanty i z jejich možného negativního hlediska, a to jako na potenciální alergeny způsobující kontaktní dermatitidy.

Z výčtu hlavních kapitol je zřejmé, že práce je členěna logicky a splňuje jednotlivé body zadání. V práci je uvedeno 42 literárních zdrojů, jak z tuzemské, tak z odborné cizojazyčné literatury. Úroveň práce snižuje pouze pár nedostatků formálního charakteru, jako jsou například chybějící odkazy na obrázky v textu. Celkově hodnotím tuto práci za velmi zdařilou a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V práci zmiňujete, že rostlinné oleje jsou na rozdíl od živočišných tuků bohaté na přírodní antioxidanty. Mohla byste nám říct, které z přírodních antioxidantů se v nich nejčastěji vyskytují?
2. Který ze syntetických antioxidantů, který v práci zmiňujete, je zakázán používat ve výrobcích pro děti, proč (co může způsobit) a z čeho se vyrábí?

V Zlíně dne 3.6.2014

podpis oponenta bakalářské práce