

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Kateřina Kolofiková  
**Studijní program:** Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** ÚAČHP  
**Vedoucí diplomové práce:** doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** Ing. Kristýna Šťastná  
**Akademický rok:** 2019/2020

**Název diplomové práce:**

Příprava ledových čajů a stanovení jejich nutričních znaků

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Studentka splnila zadání práce. Teoretická část se zaměřuje na čajovník a výrobu čaje, dále se zabývá nutričním složením a minoritně samotnému ledovému čaji. Tematika výroby ledových čajů mohla být více popsána. V praktické části je dobře popsána metodická část, výsledky jsou obsáhlé, jsou srovnávány s literaturou, nicméně v kapitole 6.1 například postrádám zamyšlení se nad tím, proč jsou výsledky pro metodu 3 tak značně odlišné. Práce mohla být obohacena o výsledky s chromatogramy. V závěru se tvrzení o obsahu selenu rozchází s výsledky v části 6.5.3.

Po formální stránce diplomová práce vykazuje značné nedostatky, např. chybné číslování zdrojů, kdy studentka začíná celou práci číslovat v úvodu zdrojem č. 78, v textu jsou hodnoty odděleny na konci řádku od jednotek.

Diplomovou práci navrhuji k obhajobě a hodnotím stupněm B – velmi dobře.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. U stanovení antioxidační aktivity jsou sice výsledky shrnuty a porovnávány s dalšími zdroji i s ohledem na rozdílnost v experimentech, ale není vysvětleno, čím jsou dány vyšší hodnoty u metody 3. Čím si tedy vysvětlujete, že metodou 3 je dosaženo nejvyšších hodnot antioxidační aktivity?
2. Pro obsah selenu se Vám rozchází v závěru tvrzení, že čaj neobsahuje jeho významné množství (pravděpodobně došlo k pouhému srovnání číselných hodnot u koncentrací draslíku a selenu). Na základě čeho byste mohla říct, že zelený čaj není dobrým zdrojem selenu?

Ve Zlíně dne **21. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce