

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Šobáňová Nikol
Studijní program:	Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	Technologie potravin
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Martina Mrázková, Ph.D.
Akademický rok:	2022/2023

Název bakalářské práce:

Charakteristika rostlin z čeledi růžovité (Rosaceae) a analýza jejich antioxidačních vlastností

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	B – velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B – velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá antioxidační aktivitou a obsahem polyfenolů u řepíku, kontryhele, jahodníku a ostružníku. Formální a jazyková úroveň bakalářské práce je odpovídající pro tento typ práce. Práce je sepsána čtivě a přehledně, s logickým členěním kapitol. Z formálního hlediska lze vytknout pouze občasné překlepy v textu a nejednotná forma citací. Práce byla sepsána s využitím 23 literárních zdrojů, některé literární publikace jsou méně aktuální.

Výsledky experimentu jsou přehledně zobrazeny ve formě grafů. Závěr práce shrnuje hlavní dosažené výsledky.

Závěrem lze konstatovat, že předložená bakalářská práce zcela splňuje zadané cíle, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

V práci uvádíte, že 17 extraktů bylo připraveno při teplotě 100 °C a následně byly vzorky s nejvyšší hodnotou extrahovány při nižší teplotě (70 °C). Vysvětlete proč, byly vzorky extrahovány při 70 °C?

Ve Zlíně dne **2.6.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce