

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Anna Kadlčíková
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název diplomové práce:

Vliv stravitelnosti na uvolňování polyfenolických látek z matrice matcha čaje

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	A - výborně
3. Množství a relevance použitých literárních zdrojů	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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Anny Kadlčíkové se zabývá v poslední době velmi populárním matcha čajem, konkrétně pak polyfenolickými látkami v něm obsažených a vlivem stravitelnosti na jejich uvolňování. V teoretické části práce se studentka věnuje charakteristice matcha čaje a jeho chemickému složení se zaměřením na polyfenolické látky. Literární rešerše je vyčerpávající, studentka se opírá prakticky výhradně o odborné články z databází. Cíl práce je jasně definován, použité metody srozumitelně popsány a výsledky jsou prezentovány velmi přehledně formou tabulek a grafů. Oceňuji statistické zpracování výsledků a zejména pak velmi bohatou diskuzi získaných výsledků s odbornými publikacemi. Závěr práce vhodně shrnuje získané poznatky. Jak jsem již uvedla, studentka při psaní práce a zejména v diskuzi použila kvalitní, převážně cizojazyčné zdroje. Domnívám se, že předložená diplomová práce může být vhodným podkladem pro sepsání manuskriptu určeného pro publikaci v časopise s IF. Celá práce je sepsána na velmi vysoké úrovni jak po stránce jazykové, tak stylistické a formální; nevyskytují se prakticky žádné nedostatky a je obtížné jí něco vytknout. Zmínila bych snad jen obsah práce, který neodpovídá skutečnému členění kapitol a podkapitol, dále uvedení délky sušení namísto "do konstatního úbytku hmotnosti" v kapitole 5.2 a též ne úplně relevantní srovnání stravitelnosti matcha čaje s vločkami a celozrnnou moukou v kapitole 6.1. Výše uvedené připomínky ovšem naprosto nesnižují velmi vysokou kvalitu předložené diplomové práce, která splňuje veškeré požadavky kladené na kvalifikační práce.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Setkala jste se i s jiným využitím matcha čaje než je tradiční nápoj?
2. V teoretické části se věnujete i vláknině a jejím bezesporu pozitivním účinkům. Mohla by teoreticky vláknina působit i negativně, v případě nadbytečného příjmu?
3. Jaký je rozdíl mezi kofeinem a teinem?

Ve Zlíně dne **17. května 2025**

Podpis oponenta diplomové práce