

Posudek oponenta diplomové práce

| | |
|---|-------------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Bc. Patrik Toman |
| Studijní program: | Chemie a technologie potravin |
| Studijní obor: | Technologie potravin |
| Zaměření (pokud se obor dále dělí): | |
| Ústav: | Ústav technologie potravin |
| Vedoucí diplomové práce: | prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc. |
| Oponent diplomové práce: | Mgr. Martina Bučková, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2015/2016 |

Název diplomové práce:
Nutriční hodnota pepře černého a bílého

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce je věnována stanovení obsahu vybraných fenolických látek v pepři černém a bílém.

Práce je sepsána až příliš jednoduše s celou řadou nepřesných a zavádějících informací. Už velmi nepovedený anglický překlad abstraktu v úvodní části práce snižuje její kvalitu. Stejně jako poměrně stručný úvod do problematiky, kde je navíc poněkud nepřesně uvedeno, že se práce zabývá stanovením antioxidační aktivity pepře. V práci lze najít řadu formálních nedostatků, ze kterých vybírám např. nesprávné řazení citovaných zdrojů, zbytečný výčet běžných jednotek v Seznamu zkratk, členění podkapitol až do 4. úrovně, přičemž podkapitola pak obsahuje pouze 2 neúplné věty a vzorec, nebo nelogické začlenění kap. 3.1 Botanický popis pepřovníku ... do kapitoly s popisem technologického zpracování apod. Také způsob uvedení použité literatury není jednotný. Teoretická část práce obsahuje zavádějící informace typu: "Chavicinje tedy tvořen směsí piperinu a dalších alkaloidů" (str.18 nahoře) nebo "Pepř černý obsahuje 70-80% monoterpenových uhlovodíků....." (na str. 18) apod. Práci by velmi výrazně prospěl pečlivější výběr literárních zdrojů s vyšším podílem cizojazyčných publikací.

V úvodu praktické části práce by mohla být uvedena specifikace cílů práce. Postrádám bližší charakteristiku analyzovaných vzorků, zejména počet balení a celkové množství vzorků pepře, ze kterých byly odebírány podíly pro analýzu, způsob balení a uchovávání vzorků, případná porušenost obalu a výrobce u pepře s min. trvanlivostí do r. 1996.

Výsledky jsou zobrazeny pouze graficky, kdy je čtenář nucen odhadovat výsledné hodnoty odečtem z grafů, což je velmi nepřesné. Dále v práci není možné dohledat žádný chromatogram ani informace o použitých standardech pro vybrané fenolické látky. Popis výsledků a jejich diskuze je velmi stručná a to i s přihlédnutím k absenci obdobných studií v literatuře.

Na základě těchto připomínek hodnotím předloženou diplomovou práci stupněm D - uspokojivě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1/ Na Obr. 10 (str. 22) je uveden obecný vzorec lignanu s citací literárního zdroje 20. Uvedte prosím správný vzorec a odpovídající citaci.

2/ V práci je možné nalézt dva rozdílné přístupy pro popis rozdílu bílého a černého pepře. Prosím o upřesnění tohoto rozdílu mezi bílým a černým pepřem.

3/ Jakým způsobem byly baleny vzorky pepře a jak mohl způsob balení vzorků ovlivnit stanovované ukazatele? Které?

4/ Kdyby u vzorku celého pepře došlo k menšímu odparu vlhkosti oproti pepři bílému, jak píšete na str. 38 dole, jak by to ovlivnilo hodnotu sušiny celého pepře?

V Zlíně dne 20.5.2016

Podpis oponenta diplomové práce