

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

| | |
|---|-------------------------------|
| Příjmení a jméno studenta: | Čechová Erika |
| Studijní program: | Chemie a technologie potravin |
| Studijní obor: | Chemie a technologie potravin |
| Zaměření (pokud se obor dále dělí): | |
| Ústav: | Ústav technologie potravin |
| Vedoucí bakalářské práce: | Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D. |
| Oponent bakalářské práce: | Mgr. Martina Bučková, Ph.D. |
| Akademický rok: | 2015/2016 |

Název bakalářské práce:

Možnosti analýzy sacharidů s využitím HPLC-RI

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 | A - výborně |
| 4. Popis experimentů a metod řešení | B - velmi dobře |
| 5. Kvalita zpracování výsledků | B - velmi dobře |
| 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 je napsána čtivě a pečlivě, pouze s občasnými překlepy a nepřesnostmi. Text je přehledně a logicky strukturovaný, vypracovaný s použitím odpovídajícího množství literárních zdrojů. Doporučovala bych upřednostnění termínu sacharidy místo v práci velmi častého "cukry".

Bakalářská práce obsahuje také experimentální část, ve které jsou vyhodnoceny různé způsoby předúpravy vzorků pro analýzu sacharidů metodou HPLC-RI. Zpracování praktické části odpovídá požadavkům kladeným na tento typ práce. Výsledky jsou uvedeny v tabulkách a jsou komentovány. Varianty přípravy vzorků jsou podrobně popsány, ale není uvedeno dávkování analyzovaných vzorků. Vytknout lze nekonzistentní uvádění jednotek obsahu sacharidů na obale polotuhých a tuhých výrobků (Tab. 3 a 4 vs. Tab. 11 a 12). U tabulek č. 6, 7 a 8 by bylo vhodné uvést v názvu konkrétní výrobek a ne pouze obecně "...čiření tekutých vzorků" apod.

Celkově práce působí velmi dobrým dojmem a je možné ji považovat za dobrý podklad pro další optimalizaci použité metodiky pro potravinářské vzorky. Práci hodnotím stupněm A - výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1/ Podle jakého klíče jste vybírala vzorky? Např. u vitaminových tablet Vitar nebyl na obale uveden obsah sacharidů (dle Tabulky 4). Byl vybrán pouze jeden tekutý mléčný produkt, žádný masný výrobek apod.

2/ Jaké byly navážky vzorků?

3/ Je možné zhodnotit průměrnou délku přípravy vzorku před vlastní analýzou z pohledu typu vzorku (tekutý, polotuhý, tuhý)?

4/ Jaké složky analyzovaných potravin způsobovaly nejvíce problémy při přípravě vzorků? Projevil se např. vyšší obsah tuků, bílkovin nebo přítomnost jiných látek (barviva, konzervanty...)?

V Zlíně dne 31.5.2016

Podpis oponenta bakalářské práce