

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Vavrečková Edita
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Mgr. Vladimír Halouzka, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Dušan Fojtů, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název bakalářské práce:

Elektrochemické stanovení celkové antioxidační kapacity u vybraných nápojů

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

V předložené bakalářské práci se autorka zabývá stanovením antioxidační kapacity u vybraných nápojů - konkrétně u piva. V teoretické části, obsahující 10 stran, se autorka zabývá definicí volných radikálů, antioxidantů a metodami stanovení celkové antioxidační kapacity. V praktické části, tvořící 16 stran, autorka provedla měření antioxidační kapacity vybraných nápojů a provedla vyhodnocení experimentálně získaných výsledků. V předkládané práci je několik formálních chyb: obrázky a tabulky nejsou popisovány dle jednotné formální úpravy vysokoškolských kvalifikačních prací a také grafy na stranách 35,37 a 38 by měly být popsány jako obrázky s popisem např. TAC (celkové antioxidační kapacity) na typu vzorku piva, atd. Také na straně č. 34 je část textu červeně a v závěru na konci druhého odstavce chybí tečka.

Celkově práce působí uceleným dojmem. Je potřeba vyzvednout, že práce není jenom rešerzního charakteru, ale že studentka také aplikovala své poznatky do praktických experimentálních měření. Jednotlivá měření zpracovala do příslušných závislostí s patřičným komentářem. V předložené bakalářské práci byly splněny všechny body zásad pro vypracování, proto práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou B – velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Vzhledem k tvrzení na straně 39, kdy bylo prokázáno, že obsah alkoholu u měřených vzorků nemá významný vliv na antioxidační kapacitu, proč nebylo experimentálně měřeno např. nealkoholické pivo a použito ke korelaci výsledků?
2. Proč není uvedeno v celé praktické části, za jaké teploty byla všechna měření provedena?
3. Příprava mikroelektrody je uvedena v praktické části, ale na konci této kapitoly je uvedena citace č. 31, proč je tedy tato kapitola uvedena v praktické části?

V e Zlíně dne 29.5.2017

Podpis oponenta bakalářské práce