

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Romana Bajerová
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Salek Richardos Nikolaos, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název diplomové práce:

Antioxidační vlastnosti a obsah polyfenolických látek v kávách z různých oblastí světa.

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

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Romany Bajerové se zabývá antioxidačními vlastnostmi a obsahem polyfenolických látek v kávě z různých zeměpisných oblastech světa. Zkoumané téma souvisí s procesem výroby/přípravy kávy a lze jej považovat za cenné.

V teoretické části práce je popsán botanický původ kávy a oblasti pěstování, proces výroby a chemické složení. Samostatná kapitola je věnovaná metodám stanovení antioxidační aktivity kávy, stanovení obsahu kofeinu a polyfenolických látek. V poslední kapitole je popsán vliv konzumace kávy na zdraví člověka. Text je citován 114 vysoce kvalitními vědeckými literárními zdroji, převážně anglickými. Teoretická část je psána přehlednou formou, jednotlivé kapitoly na sebe vhodně navazují a dávají ucelený přehled o zkoumané problematice. Obecně lze konstatovat, že je práce psána velmi dobře s minimálními nedostatky v gramatice, překlapech či formulacích.

V praktické části práce byla analyzována řada modelových vzorků extraktu kávy připravené různým způsobem, kdy bylo provedeno stanovení antioxidační aktivity, stanovení celkového obsahu polyfenolů, sušiny, kofeinu a teofylinu vybraných vzorků káv.

Vyjmenované metody jsou významné pro charakterizaci vybraných vlastností zkoumaných vzorků. Kromě toho byla provedená i senzorická analýza. Získané výsledky jsou přehledně prezentovány v tabulkách a grafech a vhodně interpretovány a diskutovány.

Z textu diplomové práce je zřejmé, že studentka přistupovala k řešení své práce odpovědně.

Diplomovou práci Bc. Romany Bajerové doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm A - vyborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Proč u výsledků (například obrázek 17,18, 21, 22) neuvádíte žádný parametry rozptýlení (například směrodatnou odchylku)?
2. Jak si vysvětlujete nejvyšší obsah polyfenolických látek u vzorku instantní kávy? Uvádíte, že je to závislé na způsobu výroby, kde se uplatňuje zakoncentrování látek rozpustných ve vodě. Jak probíhá zmíněný proces?

Ve Zlín dne **19. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce