

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Lucie Martináková  
**Studijní program:** Technologie potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** ÚTP  
**Vedoucí diplomové práce:** doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2022/2023

**Název diplomové práce:**

Stanovení obsahu polyfenolů a antioxidační aktivity v procesu výroby netradičních vloček

**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	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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 diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Lucie Martinákové pojednává o rýžových vločkách, ve kterých byla sledována antioxidační aktivita, celkový obsah polyfenolů a také profil polyfenolických látek metodou HPLC. Teoretická část práce je poměrně stručná, má 18 stran a s ohledem na 9 obrázků je textu docela málo. Kapitola 1.1.1 pojednávající o obilovinách jiných než rýže mi navíc přijde nadbytečná. Nicméně musím konstatovat, že text je jinak sepsán kvalitně, bez překlepů a chyb a množství použitých zdrojů je dostatečné. Na str. 22 úplně nesouhlasím s tvrzením, že "rýže je z 90 % tvořena škrobem".

K praktické části nemám připomínky, cíl je jasně formulován, metodika zahrnuje podrobný výčet použitých vzorků i metod. Výsledky jsou vhodně prezentovány formou tabulek, oceňuji zejména jejich statistické zpracování. Diskuze mohla být bohatší, na druhou stranu v ní studentka využila odborné články, což je pozitivní. Závěr práce jasně shrnuje dosažené výsledky. Seznam literatury zahrnuje pouze 45 zdrojů, velkou část z nich ovšem představují odborné články z databází. Cíle práce byly splněny, já práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A - výborně.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Kolik škrobu průměrně obsahuje rýže?
2. Jaký je rozdíl mezi LOQ a LOD?

V e Zlíně dne **25. 5. 2023**

Podpis oponenta diplomové práce