

Příloha k protokolu o SZZ č. ....  
Vysoká škola: Jihočeská univerzita  
Pedagogická fakulta

Diplomantka: Martina Dubnová

Katedra: výchovy ke zdraví

Aprobace: výchova ke zdraví

Datum odevzdání posudku: 12.5.2011

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Milan Pešek, CSc

## POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Antioxidanty v potravinách a možnosti aplikace antioxidantů ve výživě

Předkládaná bakalářská práce Martiny Dubnové je zaměřena na probiotické bakterie a jejich význam pro zdraví. Práce obsahuje 59 stran textu, přílohu a 29 odkazů na odbornou literaturu a je rozčleněna do obvyklých kapitol. Literární přehled je zpracován na 27 stranách. Autorka velmi správně rozdělila velmi početnou skupinu látek s antioxidačními vlastnostmi podle jejich chemického složení. Kromě charakteristiky jednotlivých skupin uvádí také výskyt jednotlivých druhů antioxidantů v potravinových surovinách a jejich funkční vlastnosti z hlediska prevence civilizačních chorob.

Metodika byla pro řešení stanovených cílů práce zvolena správně. Autorka volila nestandardní dotazník. Hodnocení bylo pak provedeno z údajů uvedených ve 100 vyplněných dotaznících. Výsledky dotazníkového šetření zpracovala graficky v 19 názorných grafech.

Diskuse zjištěných výsledků dotazníkového šetření je obsáhlá a věcná. Potvrzuje, že autorka se v dané problematice dovede dobře orientovat. Správně se v diskusi odvolává také na odbornou literaturu / např. na str. 46 / ale příslušného autora již neuvádí. V závěru autorka věcně hodnotí zjištěné výsledky a vyvozuje z nich správné vlastní doporučení jak je v praxi využít.

K práci mám následující připomínky:

1. při práci s literaturou se autorka měla ve větší míře zaměřit také na původní zahraniční vědeckou literaturu.
2. na str. 37 v 19. řádce je nesprávně uvedeno označení antioxidantů skupiny E 310 / jako gagáty/

Bakalářskou práci posluchačky Martiny Dubnové přes výše uvedené připomínky považuji za zdařilou a protože odpovídá požadavkům kladeným na bakalářské práce doporučuji její obhajobu.

Otázky určené k obhajobě:

Které vitaminy mají antioxidační účinky ?

Jakým způsobem ovlivňují aktivitu antioxidantů v potravinách podmínky výroby a zpracování potravinových surovin ?

výborně

Návrh na klasifikaci bakalářské práce:.....

.....  
podpis vedoucího bakalářské práce

V Českých Budějovicích, dne 12. května 2011.

Stupeň kvalifikace:	výborně	velmi dobře	dobře	nevyhověl
---------------------	---------	-------------	-------	-----------