

Autor(ka): Bc. Sylva Rajdlíková
Obor: Přn-Chn-SZn
Datum odevzdání posudku: 9. 5. 2019
Vedoucí diplomové práce: Ing. Štěpánka Chmelová, Ph.D.

POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

Název práce

Vliv kuchyňských úprav na obsah fenolických látek v petrželi zahradní (*Petroselinum crispum*)

Předložená diplomová práce obsahuje 56 stran textu a cituje 45 literárních pramenů.

Hodnocení obsahové stránky práce:

Prioritním cílem této diplomové práce bylo zjistit, jak vybrané kuchyňské úpravy ovlivňují množství fenolických látek v petrželi zahradní. Obsahy celkových fenolických látek se zjišťovaly jak v nadzemních, tak v podzemních částech této zeleniny metodou s Folin-Ciocalteuovým činidlem spektrofotometricky. Dále byly detekovány konkrétní fenolické látky metodou vysokoúčinné kapalinové chromatografie ve spolupráci s pracovištěm katedry chemie ZF JU. V kapitole cíle práce by bylo vhodné zdůraznit hlavní výzkumné otázky či hypotézy.

Literární rešerše je dostatečná a dává ucelený přehled o fenolických látkách, jejich rozdělení, významu a výskytu v rostlinách. Část literárního přehledu je pak věnována petrželi zahradní a popisu jejího pěstování, protože materiál pro analýzy byl vypěstován jako součást řešení této diplomové práce. Pro pěstování byly voleny běžně pěstované odrůdy kořenové petržele - Hanácká, Olomoucká a Atika.

Metodika práce jasně popisuje stanovené metody a úpravu materiálu včetně podrobných laboratorních analýz. Výsledky práce jsou jednoduše a přiměřeně statisticky vyhodnoceny do tabulek a grafů. V rámci řešení práce bylo zpracováno poměrně velké množství vzorků a oceňuji zde vykonanou laboratorní práci autorky. Diskuze a závěr práce je odpovídající.

Diplomová práce přináší zajímavé výsledky a zjištění týkající se změn obsahu fenolických látek při kuchyňských úpravách, jako je sušení a vaření. Nejvyšší obsahy fenolických látek byly zjištěny právě v sušené nati petržele, což je významné zjištění pro konzumenty. Dále byl zjištěn i přechod většiny fenolických látek do vařené tekutiny, takže fenolické látky mohou zůstat v potravinách i po různých kuchyňských úpravách a nedochází při nich k jejich degradaci.

Hodnocení formální stránky práce:

Diplomová práce je členěna do obvyklých kapitol. Po formální stránce je práce na velmi vysoké úrovni. Vyskytuje se zde minimum stylistických a gramatických chyb. Literární zdroje jsou adekvátně citovány a v seznamu literatury jsou uvedeny všechny použité literární zdroje. Výsledky jsou přehledně zobrazeny v tabulkách a grafech. Bylo by vhodné ještě doplnit výsledky souhrnnou tabulkou či grafem, které by ukazovali rozdíly v obsahu fenolických látek

mezi čerstvou petrželí a pak v petrželi po různých kuchyňských úpravách. Po jazykové stránce je práce vyhovující.

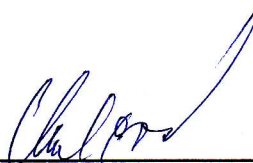
Závěr:

Předložená diplomová práce splňuje požadavky kladené na diplomové práce na Pedagogické fakultě JU a proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím výborně.

Otázky k obhajobě:

1. Jaké byly výchozí výzkumné otázky či hypotézy při stanovení cílů práce?
2. Které další kuchyňské úpravy petržele by mohly být dále sledovány?

Návrh na klasifikaci diplomové práce: výborně



Podpis vedoucího diplomové práce

V Českých Budějovicích dne 9. 5. 2019

Stupeň klasifikace	výborně	velmi dobře	dobře	nevyhověl
--------------------	---------	-------------	-------	-----------