



**Autorka DP:**

Bc. Sylva Rajdlíková

## POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

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

Práce obsahuje 56 stran textu, 0 stran příloh a cituje 45 literárních pramenů.

#### **Hodnocení obsahové stránky práce:**

Předložená diplomová práce se věnuje zkoumání vybraných biologicky aktivních sloučenin během běžných kuchyňských úprav vybraných odrůd petržele zahradní. Stanovován byl obsah celkových fenolů a vybraných flavonoidů v lyofilizované, sušené a tepelně upravené matici. Teoretická část práce je pečlivě zpracovaná s uvedením botanické charakteristiky zkoumaných druhů a představením použitých analytických metod. Dosažené výsledky jsou přehledně prezentovány a adekvátně porovnány s literárními daty. V popisu metody str. 32 je zaměřena mez detekce a mez stanovitelnosti. Pro lepší srovnání získaných dat doporučuji přepočítat všechny údaje jednotně na sušinu.

#### **Hodnocení formální stránky práce:**

Práce má tradiční uspořádání, je sepsána přehledně, překlepů je málo (flavonidní, správně flavonoidní, hespedin, správně hesperidin, kyselá katalýza, správně kyselá hydrolýza). V seznamu citované literatury jsou mírné formální nepřesnosti, které se týkají tvaru citace. Oceňuji uvedení vzorců sloučenin a uspořádání výsledků do přehledných tabulek.

#### **Závěr:**

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení „výborně“.

#### **Otázky k obhajobě:**

Jaké jsou kladné účinky stravy bohaté na přírodní antioxidanty, zejména ve vztahu ke krevním lipidům?  
Jaká je funkce flavonoidů u rostlin?

#### **Návrh na klasifikaci diplomové práce: výborně**

doc. RNDr. Lubomír Svoboda, Ph.D. (oponent DP)

V Českých Budějovicích dne 9. 5. 2019

Stupeň klasifikace	výborně			
--------------------	---------	--	--	--