

Autor(ka): Bc. Johana Šíroká
Obor: Přn-ČJn-SZn
Datum odevzdání posudku: 1. 5. 2019
Vedoucí diplomové práce: Ing. Štěpánka Chmelová, Ph.D.

POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

Název práce

Vliv kuchyňských úprav na obsah fenolických látek v miříku celeru (*Apium graveolens*)

Práce obsahuje 52 stran textu a cituje 64 literárních pramenů a dalších uvedených on-line zdrojů.

Hodnocení obsahové stránky práce:

Diplomová práce měla za cíl zjistit, jak vybrané kuchyňské úpravy ovlivňují množství fenolických látek v miříku celeru. Fenolické látky jsou významné antioxidanty a detekce jejich výskytu v potravinách je dnes velmi aktuální.

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 hypotézy.

Literární rešerše je dostatečná a dává ucelený přehled o fenolických látkách, jejich rozdělení a významu. Část literárního přehledu je pak věnována miříku celeru a popisu jeho pěstování, protože materiál pro analýzy byl vypěstován na pozemku JU PF kat. biologie jako součást řešení této diplomové práce. Pro pěstování byly voleny běžně pěstované odrůdy celeru – celer bulvový, celer řapíkatý a celer listový.

Metodika práce jasně popisuje stanovené metody a úpravu materiálu včetně podrobných laboratorních analýz. Výsledky práce jsou přehledně statisticky vyhodnoceny do tabulek a grafů. Bylo zpracováno poměrně velké množství vzorků a oceňuji zde laboratorní práci autorky. Diskuze a závěr práce je na odpovídající úrovni.

Práce přináší zajímavé výsledky a zjištění týkající se změn obsahu fenolických látek při zvolených kuchyňských úpravách, jako je sušení a vaření. Nejvyšší obsahy fenolických látek byly zjištěny právě z výluhu po povaření, což je významné zjištění pro konzumenty.

Dále byly detekovány významné fenolické látky – kemferol, apigenin a luteolin.

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 čerstvým celerem a pak v celeru po různých kuchyňských úpravách. Po jazykové stránce je práce vyhovující.

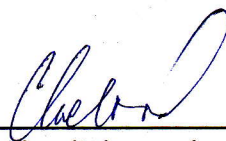
Závěr:

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 hypotézy při stanovení cílů práce?
2. Které další kuchyňské úpravy celeru by mohly být dále sledovány?

Návrh na klasifikaci diplomové práce: výborně



Podpis vedoucího diplomové práce

V Českých Budějovicích dne 1. 5. 2019

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