



Autorka DP:

Bc. Johana Šíroková

POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

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

Práce obsahuje 52 stran textu, 0 stran příloh a cituje 76 literárních pramenů.

Hodnocení obsahové stránky práce:

Předložená diplomová práce sleduje změny vybraných biologicky aktivních sloučenin ve třech odrůdách miříku celeru během běžných druhů kuchyňských úprav. V rešeršní části práce je velmi podrobně představena problematika přírodních polyfenolů, botanická a agrotechnická část pečlivě představuje všechny pěstované druhy a také jsou charakterizovány použité analytické metody. Získané výsledky jsou přehledně uspořádány do tabulek a diagramů a jsou diskutovány s literárními údaji. V charakteristice analytické metody je lépe používat termíny: mez detekce, mez stanovitelnosti. Pro snazší porovnání výsledků je vhodné přepočítat všechna data na sušinu nebo na čerstvou hmotu.

Hodnocení formální stránky práce:

Práce má tradiční strukturu, je přehledně a pečlivě vypracovaná. Překlepů je málo (místo silovoň obecný je slivoň vonná, strobul správně strboul, kvercin správně kvercetin).

Závěr:

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení „výborně“.

Otázky k obhajobě:

Co je to vitamín U?

Jaké jsou hlavní biologické funkce flavonoidů přijímaných člověkem ve výživě?

Návrh na klasifikaci diplomové práce: výborně

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

V Českých Budějovicích dne 9. 5. 2019

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