



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK OPONENTA PRÁCE

Studijní program: Učitelství pro základní školy

Studijní obor: Učitelství chemie a matematiky pro 2. stupeň ZŠ

Akademický rok: 2021/2022

Název práce: Antioxidační parametry modelového výrobku z ovoce

Student: Bc. Lenka Kratochvílová

Katedra: Aplikované chemie

Vedoucí práce: Doc. Ing. Eva Dadáková, Ph.D.

Oponent: Ing. Štěpánka Chmelová, Ph.D.

Pracoviště oponenta: katedra biologie, Pedagogická fakulta Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání	X						
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou	X						
3 Vhodnost metodiky řešení	X						
4 Využití metod zpracování výsledků	X						
5 Interpretace výsledků, diskuse	X						
6 Formulace závěrů práce		X					
7 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem		X					
8 Odborná úroveň práce	X						
9 Formální úprava práce	X						
10 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků	X						

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Předložená diplomová práce přináší cenné výsledky týkající se analýzy ovocného sirupu z bezu černého. Ve výchozí matici byly stanoveny hlavní komponenty, a to anthokyany, obsah celkových fenolů, chlorogenová kyselina, rutin, kvercetin a L-askorbová kyselina. Rovněž byla stanovena ještě antioxidační aktivita s použitím různých metod. Cíle práce tak byly plně splněny.

K práci nemám žádné formální ani obsahové připomínky, pouze tyto otázky:

1. Proč nebyl zjištěn ve vzorcích kvercetin?
2. Která ze tří použitých metod stanovení antioxidační aktivity je dle autorky nejvhodnější?
3. Obsahuje šťáva z bezu černého ještě další bioaktivní látky v této práci nezkoumané?

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl/a)

Datum: 29. 04. 2022

Podpis: