

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Volaříková Eva
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Ladislava Mišurcová, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název diplomové práce:

Stanovení vybraných analytických charakteristik a antioxidační aktivity medu

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předkládaná diplomová práce Bc. Evy Volaříkové je vypracována podle stanovených zásad. Po formální stránce je diplomová práce napsána velmi dobře. Je zaměřena na stanovení vybraných analytických parametrů (obsah vody, kyselost a barva medu, obsah glukózy a fruktózy, celkový obsah polyfenolů) a antioxidační aktivity stanovené metodami DPPH a ABTS v 17 vzorcích různých druhů medu pocházejících od soukromých včelařů z různých lokalit v ČR a na Slovensku a jeden vzorek z tržní sítě původem z Rumunska.

V teoretické části je přehledným způsobem zpracována tematika zabývající se různými faktory, které mohou ovlivnit produkci medu (např. klimatické podmínky, kvalita a výběr rostlin), dále charakteristika různých druhů medů a obecně chemické složení medu. V další části byly charakterizovány výše uvedené vybrané analytické parametry medu a antioxidační aktivita a možnosti jejich stanovení. Práce je psána čtivým způsobem s ojedinělými překlepy. Na její vypracování bylo použito celkem 55 literárních zdrojů.

V praktické části byly stanoveny výše uvedené chemické ukazatele a antioxidační aktivita v 18 různých vzorcích medu. Výsledky analýz jsou zpracovány formou přehledných tabulek a grafů. Doporučila bych statistické zhodnocení vlivu různých druhů medu.

Diplomovou práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

1) Práce a výsledky různých druhů medů pocházejících z různých lokalit jsou velmi zajímavé. Jak byste kvalitativně zhodnotila vybrané druhy medů jednak z pohledu obsahu vybraných analytických parametrů a jednak z pohledu jejich antioxidační aktivity?

2) Zajímavé jsou výsledky i antioxidačních aktivit stanovených metodami DPPH a ABTS. Zdá se, že u některých skupin medů převyšují hodnoty DPPH, u jiných skupin ABTS. Mohla byste tyto výsledky zhodnotit z pohledu různých skupin medů? Jaké jsou výhody, případně omezení použití těchto dvou metod?

3) V teoretické části zmiňujete velmi zajímavé a exotické druhy medů. Ochutnala jste některé z těchto medů a jaká je jejich dostupnost v ČR?

V Zlíně dne 15.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce