

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Faltusová Veronika
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Zuzana Míšková, Ph.D.
Akademický rok:	2019/2020

Název bakalářské práce:

Antioxidační látky v potravinách, jejich účinky v organismu a možnosti stanovení.

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Veroniky Faltusové se zabývá antioxidačními látkami, jejich rozdělením a výskytem v potravinách. Dále se práce věnuje účinkům antioxidantů na lidský organizmus a metodami stanovení těchto látek. Množství literárních zdrojů využitých v práci Veroniky Faltusové v celkovém počtu 43 je dostačující, z toho 29 zdrojů je v anglickém jazyce.

Práce Veroniky Faltusové je napsána přehledně, srozumitelně a podrobně, s občasným výskytem překlepů a pravopisných chyb. Celkově obsah bakalářské práce kopíruje zadání. Nepřesnosti, které bych ráda uvedla na pravou míru, jsou tyto: Zmíněný druh bakterie *Campylobacter pylori* (str. 8) byl přejmenován a aktuální název je *Helicobacter pylori*. Na str. 44 studentka uvádí, že v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 je Příloha II Nařízení Komise č. 1129/2011, správně by mělo být napsáno, že Nařízení Komise (EU) č. 1129/2011 mění přílohu II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008. Stejně tak by mělo být zmíněno Nařízení 1130/2011, které mění přílohu III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008. Celkově lze říci, že bakalářská práce Veroniky Faltusové je napsána na velmi dobré úrovni, proto ji doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm A-výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Na str. 18 se zmiňujete o potravinách živočišného původu (vejce, ryby, korýši), které obsahují karotenoidy. Můžete vyjmenovat ještě jednu důležitou potravinu živočišného původu často obsaženou v našem jídelníčku, která také obsahuje karotenoidy, díky kterým má nažloutlý odstín? Jak se karotenoidy dostávají do potravin živočišného původu, když jsou primárně součástí rostlin? Liší se nějak využitelnost karotenoidů pro lidský organizmus z rostlinné stravy a živočišné stravy?
2. Na str. 20 uvádíte lykopen, který je obsažen v rajčatech, liší se antioxidační aktivita, a tedy účinek na lidský organizmus, lykopen v čerstvých rajčatech a tepelně opracovaných rajčatech, jako např. kečup, rajský protlak?
3. Na str. 25 píšete o lignanech, můžete uvést, v jakých potravinách rostlinného původu je lze najít?

Ve Zlíně dne **26. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce