

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. SVOBODA Jakub
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Mgr. Martina Bučková, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název diplomové práce:

Stanovení polyfenolů a antioxidační aktivity ve výluzích yerba maté

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
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:

Předložená diplomová práce se zabývá u nás jen zřídka konzumovaným nápojem yerba maté. V práci je hodnoceno 6 různých vzorků yerba maté z pohledu antioxidační kapacity, obsahu polyfenolických látek a sensorické analýzy. Jedná se o přehledné a čtivé zpracování zadaného tématu, s využitím dostatečného množství relevantní cizojazyčné odborné literatury. Velmi kladně hodnotím také provedení sensorické analýzy a uvedení požadavků na yerba maté dle argentinské normy IRAM.

Po formální stránce je práce na velmi dobré úrovni. Text obsahuje pouze občasné chyby a překlepy. Z nedostatků lze zmínit nedůsledné použití trpného rodu v úvodních kapitolách nebo absenci odkazů na uvedené obrázky a přílohu PI. V Obsahu práce nejsou zahrnuty všechny číslované kapitoly, u obrázků je použit dvojitý způsob citování a u Obrázku 10 a 11 citace chybí. Rešeršní část práce poskytuje dobrý vhled do řešené problematiky. Pouze bych doporučila rozšířit kap. 1.2 o popis habitu rostliny (ne jen taxonomické zařazení).

Praktická část práce je zpracována přehledně a pečlivě. Pouze v kap. 6.1 chybí chemikálie a standardy použité pro HPLC a metodu FRAP a metody pro stanovení AOA nejsou citovány. Bylo by vhodné uvést kalibrační přímky či jejich rovnice, použité pro odečet obsahu polyfenolických látek stanovených metodou HPLC-UV.

Výsledky všech stanovení jsou přehledně prezentovány v tabulkách a grafech a jsou diskutovány s dostupnou literaturou a některé také se závěry provedené sensorické analýzy. Kladně také hodnotím statistické zpracování dat.

Závěry plynoucí z práce jsou jasně formulovány a výstižně shrnují získané výsledky.

Předložená diplomová práce splňuje zadané cíle, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1/ Projevil se v obsahu polyfenolů a v hodnotách AOA vyšší podíl větviček (větší hrubost vzorků)?
- 2/ Projevilo se u sensorické analýzy kouření hodnotitelů, na které jste se ptal v dotazníku?
- 3/ Zaznamenal jste rozdíly ve výsledcích preferenční zkoušky u mužů a u žen?

V e Zlíně dne **24.05.2024**

Podpis oponenta diplomové práce