

Posudek diplomové práce

Autor: Bc. Tereza Fišerová

Název: Minimálně tepelně zpracované potraviny – mají přínos pro zdraví?

Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin

Studijní obor: Hodnocení a analýza potravin

Vitariánství reprezentuje jeden z mnoha směrů veganství/vegetariánství. Vyznavači tohoto směru výživy věří, že syrové potraviny nebo potraviny podléhající minimální tepelné úpravě patří mezi „živé“ a jsou pro konzumenty přínosem. Proto byly některé tzv. živé potraviny dostupné na trhu podrobeny důkladnější chemické analýze s důrazem na stanovení antioxidačních charakteristik včetně enzymatické aktivity, obsahu některých typů látek a kvality přítomných tuků. Mikrobiologická analýza byla provedena dle platných předpisů pro tento typ výrobku.

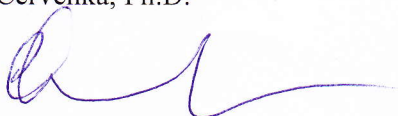
V teoretické části autorka vysvětluje, co obnáší vitariánství a dokladuje jeho prospěšnost zdravotnickými studii. Zbytek tvoří teoretický základ instrumentální techniky a zvolených metod analýzy. Očekával bych více propracovanou část o tom, co obsahují jednotlivé ingredience, z kterých byly složeny testované vzorky, zejména lněné semínko, které je ve většině vzorků. Experimentální část je zpracovaná přehledně s jednotlivými postupy analýz. Výsledky jsou postupně uváděny v tabulkách a doprovázeny textem, spíše popisného charakteru než vysvětlujícího. Diskuzi v této práci považuji za nejslabší místo, i když určitá snaha byla patrná. Nejspíše to pramení z nezkušenosti pisatelky s psaním takového typu práce. Při porovnávání vzorků po „dopečení“ mohla jít klidně do detailů a spekulací ve srovnání s literaturou. Celou práci uzavírá seznam 60 citací, převážně ze zahraničních zdrojů. Práce je stylisticky i gramaticky na slušené úrovni, při korekcích bylo potřeba minimum zásahů ze strany vedoucího práce. Formální úprava odpovídá normám pro VŠ práce, včetně rozsahu textu, uvádění citací a jejich forma. Práci doplňuje seznam dalších tabulek, grafů a fotografií. Na tomto místě musím autorku pochválit za nevšední píli a samostatnost při experimentální práci. Zvládla několik chemických metod (zejména spektrofotometrických) a kompletní mikrobiologickou analýzu.

Cíle práce považuji za splněné, práci doporučuji k obhajobě a vzhledem k nedostatkům v diskusní části práce hodnotím známkou

výborně –M

doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

vedoucí práce



v Pardubicích 21.05.2015