



POSUDEK VEDOUcíHO DIPLOMOVÉ PRÁCE

v Pardubicích 21. 05. 2018

Autor práce: Bc. Marie Kudrnáčová

Název práce: Vliv přidavku pokrutin z bobulí révy vinné na antioxidační vlastnosti taveného sýra

Práce je pokračováním experimentů ve spolupráci s Ústavem technologie potravin Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Cílem bylo využít odpadu z výroby bílého vína (slupky) a využít jeho potenciál k obohacení vzorků taveného sýra. V rámci experimentů byly použity přísady slupek syrových, sušených a lyofilizovaných. Následně byly vzorky obohacených tavených sýrů i samotné pokrutiny extrahovány a sledovány antioxidační vlastnosti s využitím 6 různých spektrofotometrických metod, dále vliv na obsah sušiny a byla také získána spektra v infračervené oblasti.

Diplomová práce je psána na celkem 57 stranách (anotace-závěr) doplněná 18 obrázky a 30 tabulkami. V teoretické části studentka stručně a výstižně popsala vše, co je nutné k pochopení problematiky a experimentů. Kapitoly mají logickou návaznost, práce je na stylisticky i jazykové bezvadné úrovni. Z pozice vedoucího práce byly nutné jen minimální zásahy a lze prohlásit, že tato práce je opravdu autorským dílem. Výsledky jsou zpracovány s využitím statistických metod a oceňují také diskusi autorky.

Vlastní experimentální zručnost autorky hodnotím jako bezvadnou a příkladnou. Využívala možnosti konzultovat a milosrdně nesla všechny vrtochy vedoucího práce. Diplomová práce Bc. Marie Kudrnáčové formálně odpovídá směrnici č. 9/2012 UPa, citace zdrojů odpovídá ČSN ISO 690 (celkem 68 referencí). Mohu konstatovat, že zadání práce bylo splněno, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

A


Doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.