

Posudek vedoucího bakalářské práce

Studijní obor: Hodnocení a analýza potravin

Autor práce: Daniela Hrančíková

Název práce: Sýry a jejich antioxidační vlastnosti

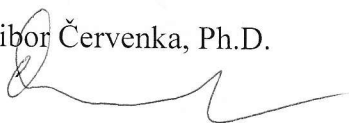
Bakalářská práce se zabývá sýry (v obecné rovině), jejich dělením dle legislativy a nutričním složením. Větší část práce autorka věnovala, ve shodě se zadáním práce, antioxidačním vlastnostem mléka a sýrů spolu s uvedením vybraných metod měření antioxidační kapacity. Teoretickou část práce doprovází malý experiment, pro který studentka získala sýr Gouda v různém stupni zralosti a měřila antioxidační kapacitu jeho extraktů s využitím spektrofotometrických metod. Jako doplněk použila infračervenou spektrometrii pro zjištění rozdílů ve spektru u vzorků s různým stupněm zralosti.

Studentka přistupovala k práci zodpovědně, využívala možnosti konzultací jak psaného projevu, tak dílčích výsledků a jejich interpretaci. Výsledkem je ucelená práce se zajímavým výstupem. Je psaná spisovnou češtinou, na dobré stylistické úrovni s minimem překlepů. Text práce (36 stran) je doplněn 25 obrázky/grafy a 6 tabulkami. Škoda, že si autorka nepohlídala kvalitu grafů při tisku (osy v šedé barvě, špatně čitelné). Všechny informace jsou řádně citovány a seznam 30 citovaných prací je uveden na konci práce (celkem 49 stran). Práce splňuje všechny formální náležitosti podle směrnice č. 9/2012 UPa. V seznam literatury jsou uvedeny zejména odborné monografie doplněné aktuálními odbornými pracemi z mezinárodních časopisů. Citace odpovídají ČSN ISO 690.

Zadání práce bylo splněno a tímto ji doporučuji k obhajobě. Hodnotím stupněm

A

Doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.



v Pardubicích dne 31. 07. 2018