



## Oponentní posudek na diplomovou práci

Autorka práce: Bc. Martina Houžvičková

Název práce: Analýza linaloolu v pivu s využitím opakované headspace extrakce

Studijní program/obor: Chemie a technologie potravin/Hodnocení a analýza potravin

Prezentovaná diplomová práce svým zaměřením a stanoveným cílem reaguje na aktuální a zajímavé téma v oblasti analýzy piv. Cílem bylo zjistit, zda obsah linaloolu v pivu může být použit jako marker pro rozlišení piv chmelených klasickým způsobem a za studenta. Pro tento účel autorka použila moderní vícenásobnou headspace extrakci ve spojení s GC-MS. Pro volbu optimálních podmínek separace a vlastního stanovení linaloolu byl použit efektivní přístup (kompozitní plánování). Ideální podmínky byly aplikovány na vzorky různých druhů piv.

Práce představuje smysluplný text, teoretická a praktická část jsou obsahově vyvážené. Je psána, v drtivé většině, spisovnou češtinou, bez překlepů a je čtivá. Pro splnění cílů byla vybrána adekvátní analytická metoda a výsledky byly náležitě zpracovány a okomentovány. K práci mám pouze pár drobných připomínek, případně dotazů k obhajobě:

- 1) Na s. 14 je napsáno, že *dnes je více než 400 pivovarů*. Autorka však cituje publikaci z roku 2007 (dnes je 2021). Jaký byl skutečný počet registrovaných pivovarů v ČR v době sepsání práce? Jak se tento počet změnil v období platných omezení v důsledku pandemie COVID-19?
- 2) Nejsem příliš vnímavý na chyby ČJ (zejména vlastních), ale *náhračky se užívaly*.
- 3) Co znamená termín „pokles barvy“ (s. 16)?
- 4) Nejsem příznivcem tvorby regresních přímek ze 3 bodů (Obr. 20). Jaký je optimální počet bodů pro regresní analýzu? Jak by se změnila parametry Vaši přímky, pokud byste do regresní přímky zahrnula další body?

Autorka splnila zadání diplomové práce, kterou tímto doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

A

doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.  
Katedra analytické chemie  
Univerzita Pardubice

v Chrudimi 21.07.2021