

Posudek vedoucího bakalářské práce **Andrey ČÍŽKOVÉ**

„Metody analýzy antioxidantů v potravinách“

Cílem bakalářské práce **Andrey ČÍŽKOVÉ** bylo na základě literární rešerše popsat metody analýzy obsahu antioxidantů a antioxidačních vlastností se zaměřením na vzorky potravin.

Práce je členěna do tří základních tematických kapitol. První z nich je věnována základním charakteristikám antioxidantů. Jsou zde popsány jednotlivé skupiny jak přírodních, tak i syntetických antioxidantů, mechanismy jejich působení a vliv na zdraví člověka.

Druhá část práce je zaměřena metody stanovení antioxidantů se zaměřením na vzorky potravin. Popsány jsou jak metody izolace sledovaných sloučenin z analyzovaných vzorků, tak i metody následné analýzy extraktů. Jmenovitě se jedná o metody vysokoúčinné kapalinové chromatografie, plynové chromatografie, micelární elektrokinetické chromatografie, kapilární zónové elektroforézy a spektrofotometrie.

Třetí část práce je věnována metodám charakterizujícím antioxidační vlastnosti potravin. Popsány jsou jak chemické metody (např. metoda využívající 2,2-difenyl-1-pikrylhydrazyl radikál), tak i metody fyzikálně-chemické (např. chemiluminiscence).

Celkově lze konstatovat, že studentka věnovala zpracování práce dostatek času a dokázala najít a použít přiměřené množství literárních pramenů. Jako klad celé práce bych uvedl fakt, že se podařilo pro každou popisovanou metodu najít příklad demonstrující využití daných metod pro analýzu potravin.

Závěrem lze konstatovat, že studentka zadání bakalářské práce zcela splnila, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou:

- výborně -

V Pardubicích 19. srpna 2009

doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce