

Posudek vedoucího bakalářské práce Ivany BERÁNKOVÉ

„Antioxidační vlastnosti potravin“

Cílem bakalářské práce **Ivany BERÁNKOVÉ** bylo na základě literární rešerše popsat základní metody analýzy antioxidačních vlastností potravin a jejich použitelnost pro jednotlivé druhy 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, jejich vliv na zdraví člověka a použitelnost v potravinářství.

Druhá část práce je věnována metodám charakterizujícím antioxidační vlastnosti potravin, a to především antioxidační kapacity. Popsány jsou základní metody určení antioxidační kapacity, a to jak metody pracující na principu eliminace syntetických radikálů, tak i metody založené na eliminaci kyslíkových radikálů a v neposlední řadě i metody využívající redoxních vlastností sledovaných antioxidantů.

Třetí část práce je zaměřena na stanovení antioxidantů se zaměřením na vzorky potravin. Popsány jsou postupně metody chromatografické, spektrální a elektromigrační, přičemž u každé z metod je kromě základního principu uvedeno i praktické využití metody pro analýzu antioxidačních látek ve vzorcích potravin.

Celkově lze konstatovat, že autorka 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 mohu prohlásit, že studentka zadání bakalářské práce zcela splnila, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou:

- výborně -

V Pardubicích 16. července 2010


doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce