

V Pardubicích dne 2.6. 2016

Posudek vedoucího diplomové práce

Název práce: Vliv průběhu sladování ječmene na obsah vybraných fenolických látek.

Autor: Bc. Renáta Mazáčová

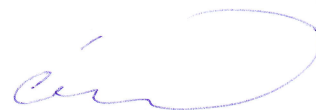
Vedoucí: doc. Ing. Lenka Česlová, Ph.D.

V diplomové práci se Bc. Renáta Mazáčová zabývá analýzou volných a vázaných fenolických látek s antioxidačními účinky obsažených ve sladovnickém ječmeni a ve sladu. Téma práce je velmi aktuální, problematika antioxidantů a jejich změna při zpracování původních vzorků až na konečný produkt je dnes velmi významnou oblastí výzkumu. V této práci byly jednotlivé extrakty volných i vázaných fenolických látek studovány pomocí optimalizované HPLC metody a spektrofotometrických technik. Změna obsahu a zastoupení fenolických látek byla monitorována v průběhu sladování a výsledky byly porovnány.

Diplomantka přistupovala ke své práci po celou dobu pilně a svědomitě. Zvládla obsluhu pokročilé instrumentální techniky a s tím spojené náročné vyhodnocení experimentálních dat. Z formálního hlediska je práce prezentována srozumitelně a věcně. Získané výsledky budou prezentovány na prestižní mezinárodní konferenci (HPLC 2016, San Francisco) a budou podkladem pro publikaci v mezinárodním odborném časopise.

Na základě výše uvedeného hodnocení doporučuji tuto práci k obhajobě a hodnotím jí známkou

výborně.



doc. Ing. Lenka Česlová, Ph.D.