

## POSUDEK VEDOUCÍHO DIPLOMOVÉ PRÁCE

**Katedra:** Katedra analytické chemie  
**Autor:** Bc. Martina Lamichová  
**Název práce:** Vliv pražení kávy na obsah antioxidantů a alkaloidů  
**Vedoucí diplomové práce:** Ing. Tomáš Hájek, Ph.D.

Bc. Martina Lamichová se ve své diplomové práci zabývala antioxidanty a alkaloidy vyskytujícími se v kávě. Autorka sledovala jednak vliv hrubosti mletí na obsah těchto látek v kávách připravených různými způsoby, tak i obsah látek v kávě připravené z dílčích mezistupňů pražení. Zastoupení látek sledovala pomocí metody kapalinové chromatografie s UV/VIS a hmotnostní detekcí.

Teoretická část práce podává ucelený přehled informací o kávě, její výrobě i chemickém složení. Dále jsou v ní stručně popsány principy použitých metod a možné metody stanovení antioxidantů a alkaloidů separačními technikami. V experimentální části jsou přehledně uvedeny použité přístroje, pomůcky, chemikálie a pracovní postupy. Diplomantka optimalizovala podmínky HPLC separace i metodu přípravy vzorku. Optimalizované podmínky použila na stanovení alkaloidů a vybraných fenolických látek v kávě z devíti různých zeměpisných oblastí. Od všech vzorků byla analyzována káva před pražením (zelená káva), dva mezistupně pražení a konečná upražená káva. Tyto výsledky jsou přehledně, výstižně a s dostatečným komentářem shrnuty v kapitole Výsledky a Diskuze.

Tabulky a obrázky jsou zpracovány na dobré úrovni. Literatura je zastoupena v dostatečné kvalitě i počtu, přičemž většina odkazů je na mezinárodní odborné časopisy. Přístup studentky k experimentům byl zodpovědný, se zájmem o řešený problém, a tvůrčí míra při hodnocení a diskutování výsledků byla nadprůměrná.

Vzhledem k výše uvedenému doporučuji tuto diplomovou práci k obhajobě a hodnotím ji známkou

**A**

V Pardubicích 24. 5. 2018

  
Ing. Tomáš Hájek, Ph.D.