



**Autor práce:** Bc. Kateřina Jelínková

**Název práce:** Vliv přísadků karobového prášku na antioxidační vlastnosti muffinů

Cílem práce bylo vyrobit pekařský produkt s „přidanou“ hodnotou, v tomto případě se jednalo o přísadku karobového prášku (praženého a nepraženého) získaného z lusků rostliny rohovníku (*Ceratonia siliqua*). Jako pekařský výrobek byl zvolen muffin, protože jeho příprava je nenáročná a zvládnutelná i s vybavením dostupným na Katedře analytické chemie. Autorka pracovala na experimentech již od 1. ročníku zimního semestru, což se odrazilo v množství dat, která získala. Kromě sorpce vlhkosti u samotných vzorků karobových prášků byly vyrobeny muffiny s 4 různými přísadky karobového prášku, a to jak praženého, tak nepraženého (celkem 9 včetně slepého pokusu). U každého vzorku měřila antioxidační vlastnosti s využitím 7 metod, dále využila dvě metody pro detekci látek neenzymového hnědnutí a infračervenou spektrometrii pro charakterizaci vzorků. Studentka přistupovala k práci aktivně a po počátečních rozpacích s nepochopením principů některých metod zvládla experimentální práci na výborné úrovni.

Při sepisování rukopisu práce se však projeví autorčiny nezkušenosti se psaním odborného textu, a se psaním v prostředí textového editoru vůbec. Rukopis musel být vedoucím práce opravován celkem 5×(!), formátovat a editovat se učila „za pochodu“. Autorka se natolik sžila s medicínským prostředím (odpovídající jejímu studujícímu oboru), že nejlépe se čtou odstavce popisující účinky karobu na zdraví. Ostatní informace jsou podávány chaoticky, místy se opakují a vkládala informace ze svého oboru tam, kam to jen šlo. Bez příslušné provázanosti s ostatním obsahem. Autorka nerespektovala rozdíly ve větné skladbě českého a anglického jazyka a některé informace převzaté z cizojazyčné literatury nejsou stylisticky na odpovídající úrovni. Občas nerespektovala rady a připomínky vedoucího práce, ale není se čemu divit, bylo jich opravdu pozhnaně. Výsledky jsou zpracovány podle zadání, tj. s využitím statistických metod. Diskuse je minimální, výsledky by si určitě zasloužily hlubší analýzu.

Práce je sepsána na celkem 55 stranách doplněna 8 obrázky, 14 tabulkami a přílohovým materiálem. V důsledku neznalosti možností programu MS Word používala autorka manuální vkládání citací (čísla v horním indexu) a při několikanásobném přepracování tak došlo k posunu referencí v celé práci. Přitom knihovna UPa nabízí spoustu možností, jak to vše s přehledem zvládnout. I když seznam citací je úplný, nelze jednotlivé odkazy ztotožnit. Antiplagiátorská kontrola proběhla

s výsledkem 0%. Dávám na zvážení zkušební komisi, zda doporučí autorce po obhajobě práci dodatečně přepracovat. Jinak diplomová práce vyhovuje formálním požadavkům podle směrnice č. 9/2012 UPa, formát referencí (celkem 76) odpovídá citační normě ČSN ISO 690.

Zadání práce považuji za splněné a doporučuji k obhajobě. Vzhledem k bezproblémovému řešení experimentální části práce, ale s přihlédnutím k těžkostem při sepisování a výslednému stylu práce hodnotím známkou

Doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.



**D**