Posudek vedoucího doc. Ing. Petra Česly, Ph.D. na bakalářskou práci Jany Petruchové

Analýza syntetických potravinářských barviv pomocí kapalinové chromatografie

Trendem posledních let je postupná náhrada syntetických barviv, používaných v potravinářství, za barviva přírodního původu nebo syntetická barviva strukturně totožná s přírodními. Z hlediska kontroly kvality potravin je nezbytné používat analytické metody vhodné pro stanovení těchto látek. S tímto záměrem bylo také formulováno zadání bakalářské práce, ve které se studentka Jana Petruchová zabývala separací vybraných syntetických barviv pomocí fázového systému chromatografie hydrofilních interakcí. Tento chromatografický mód je vhodný pro analýzy vysoce polárních látek. Bakalářská práce je kombinací rešerše na téma popisu syntetických potravinářských barviv, principu a instrumentace kapalinové chromatografie a dále experimentální částí zaměřenou na optimalizaci gradientové eluce pro dělení tří barviv a jejich analýzy ve vzorcích potravin.

Na 49 číslovaných stranách (včetně dvou tabulek v příloze) podává studentka přiměřeným rozsahem shrnující informace k zadanému tématu. Během vypracování bakalářské práce Jana Petruchová postupovala pečlivě, svědomitě a pravidelně se mnou konzultovala jak dílčí části práce, tak i provedení a vyhodnocení experimentální části. Dle mého názoru se zpracování zadaného tématu zhostila výborně a vzniklé dílo je svou úrovní výrazně nadprůměrné. Nejen po obsahové stránce, ale i stylistické, či typografické práci nemohu nic vytknout. Práci hodnotím jako zdařilou a klasifikuji ji stupněm

- A -

V Pardubicích dne 8. srpna 2018

doc. Ing. Petr Česla, Ph.D.