

Posudek vedoucí diplomové práce

DIPLOMOVÁ PRÁCE: Vývoj metody pro stanovení biogenních aminů v potravinách.

DIPLOMANT: Bc. Miroslava Jonáková

VEDOUČÍ: Ing. Blanka Švecová, Ph.D.

Předkládaná diplomová práce Miroslavy Jonákové se zabývá optimalizací chromatografické metody pro stanovení biogenních aminů ve vzorcích potravin a nápojů, konkrétně sýrů a vína. Biogenní aminy jsou organické, dusíkaté sloučeniny, které mohou vznikat vinou nedodržení hygienických podmínek při zpracování potravin nebo při nevhodném skladování. Tyto sloučeniny mají celou řadu nepříznivých účinků na lidský organismus, proto je třeba jejich výskyt v potravinách sledovat.

Mezi nejčastěji sledované biogenní aminy patří vedle aromatických a heterocyklických zástupců i alifatické aminy, je tudíž nezbytné je před chromatografickým stanovením derivatizovat. Optimalizace metody kapalinové chromatografie, která byla provedena v experimentální části diplomové práce, zahrnovala jak derivatizační postup, tak i nalezení vhodných podmínek pro separaci a detekci derivátů pomocí spektrofotometrické a hmotnostní detekce.

Diplomantka nejprve vypracovala literární rešerši jako přípravu na vlastní experiment a poté vycházela z nastudovaných poznatků při optimalizaci všech kroků při vývoji metody stanovení biogenních aminů i následné analýze reálných vzorků, deseti vzorků vína a pěti vzorků zrajících sýrů. Mohu konstatovat, že diplomantka přistoupila ke své práci velmi zodpovědně a opravdu poctivě se věnovala jak práci v laboratoři, tak i sepisování. Dosažené výsledky pravidelně vyhodnocovala a konzultovala.

Závěrem prohlašuji, že diplomantka **Miroslava Jonáková** splnila zadání diplomové práce, tuto práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm

A

V Pardubicích dne 28. 5. 2019

Ing. Blanka Švecová, Ph.D.

