

Jonáš Fibigr

Možnosti stanovení celkového obsahu fenolických látek v čokoládách

Úkolem studenta bylo vypracovat rešerši zaměřenou na laboratorní přípravu amperometrických biosenzorů obsahujících enzymy ze skupiny polyfenoloxidáz včetně popisu jejich katalytické aktivity. Dalším úkolem pak bylo uvést přehled polyfenolických látek obsažených v čokoládách a také přehled analytických metod zabývajících se jejich stanovením.

Díky své biologické aktivitě jsou fenolické látky předmětem celé řady studií a představují poměrně zajímavé téma. Tato práce má zdůraznit možnosti využití biosenzorů ke stanovení antioxidační kapacity, tedy ke stanovení celkového obsahu fenolických látek, a to konkrétně v čokoládách.

V úvodní části posuzované práce je nastíněna problematika polyfenoloxidázových biosenzorů z pohledu jejich konstrukce a také spojení s elektroanalytickými metodami. Následující kapitoly obsahují základní klasifikaci polyfenolických látek vyskytujících se v čokoládě a také přehled metod sloužících ke stanovení aktivity antioxidantů. V závěru jsou pasáže věnované výrobě čokolády, kde je zdůrazněna souvislost obsahu polyfenolů s jednotlivými výrobními kroky. Na samém konci práce je pak uvedena extrakce polyfenolických látek z čokolády.

Předložená práce má logickou strukturu a jednotlivé pasáže, s řadou zajímavých údajů, na sebe logicky navazují. Avšak je zde i řada terminologických nepřesností a neobratných vyjádření vzniklých zřejmě během překladu z originálů odborných článků. Začátek sepsování práce byl ze strany studenta poněkud strastiplný.

Na konci uvedené literární odkazy nejsou, až na výjimky, starší pěti let a jejich počet je dostatečný. Styl vyjadřování je lehce poznamenán menšími zkušenostmi studenta se psaním odborného textu. Práce obsahuje i několik překlepů a typografických chyb.

Student zadání splnil, proto práci **doporučuji** k obhajobě a hodnotím ji známkou:

– C –