



Posudek vedoucího diplomové práce

Autorka práce: Bc. Tereza Hloušková

Název práce: Chemické a fyzikální vlastnosti lipového sirupu

Studijní program/obor: Chemie a technologie potravin/Hodnocení a analýza potravin

Téma diplomové práce reflektuje zajímavou a aktuální problematiku výroby lipového sirupu. Sběr lipového květu, a jeho využití v lidovém léčitelství a ve farmacii, má v naší zemi dlouholetou tradici. Cílem práce bylo zjistit, která ze čtyř metod přípravy sirupu poskytne produkt s vyšší antioxidační kapacitou, a jak tyto metody přípravy ovlivnily další vybrané fyzikálně-chemické parametry sirupu. Jako vzorek byl použit lipový květ sušený klasickým způsobem (domácí sušička) a lyofilizací.

Autorka svou diplomovou práci navázala na výsledky získané v rámci Studentské vědecké odborné činnosti. Jedná se o teoretickou část, kterou považuji za velmi zdařilou. Celá rešeršní část byla vypracována s podporou celé řady odborných zahraničních periodik. Příprava vzorků, popis analytických metod a prezentace získaných výsledků jsou přehledné a věcné. Teoretická a praktická část tvoří vyvážený celek psaný bezchybnou češtinou, bez překlepů, na stylisticky bezvadné úrovni. Formální úprava práce, včetně uvedených citací, odpovídá platným pravidlům UPa.

Autorka aktivně spolupracovala při tvorbě metodiky práce a provedla sběr lipového květu (konkrétní strom s uvedenými zeměpisnými souřadnicemi). Při práci v laboratoři byla pečlivá a samostatná. Pro hodnocení výsledků použila adekvátní statistické metody, které si osvojila nad rámec svých studijních povinností. Rukopis práce nevyžadoval téměř žádné zásahy ze strany vedoucího práce.

Autorka splnila zadání diplomové práce, kterou tímto doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

A

doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

Katedra analytické chemie

Univerzita Pardubice

v Chrudimi 23.07.2021