

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. HLOUŠKOVÁ Tereza  
**Studijní program:** Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Hodnocení a analýza potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Katedra analytické chemie  
**Vedoucí diplomové práce:** doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** Ing. Helena Velichová, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2020/2021

**Název diplomové práce:**  
Chemické a fyzikální vlastnosti lipového sirupu

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**A - výborně**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Studentka splnila zadaný cíl práce. Diplomová práce je psána čtivou formou a splňuje náležitosti experimentální práce. Zvolené téma práce, chemické a fyzikální vlastnosti lipového sirupu, je aktuální. V teoretické části práce je uveden popis a účinky biologicky aktivních látek lipového květu, včetně doporučení pro aplikaci, platná legislativa a jsou vhodně popsány analytické metody využívané v experimentální práci. V praktické části práce studentka zpracovala a vyhodnotila experiment, kdy zjišťovala, zda různé pracovní postupy přípravy sirupu budou mít vliv na antioxidační kapacitu vzorku a do jaké míry ovlivní postupy přípravy sirupu další fyzikálně-chemické vlastnosti sirupu. Byly použity celkem čtyři postupy přípravy sirupu. Lipový květ byl po samosběru autorky usušen v sušičce na ovoce a polovina zamražena a lyofilizována. Výsledky práce jsou zpracovány přehledně a závěr je správně formulován.

Připomínky a doporučení:

- Teoretická a praktická část práce se značí římskou číslicí – „I. Teoretická část“, „II. Praktická část“;
- Cíl práce je rozepsán hned v úvodu. Doporučuji dát cíl práce jako samostatnou kapitulu praktické části a uvádět pro lepší přehlednost v bodech cíle teoretické i praktické části práce;
- Rozčlenění až na podkapitoly 2.7.4.7 či 3.4.4.3 ztrácí smysl navíc v obsahu práce nejsou dané podkapitoly vůbec uvedeny;
- Závěr práce se stejně jako úvod nečísluje.

Práce má logickou strukturu, obsahová náplň jednotlivých kapitol je vyvážená. Jazyková a formální stránka práce je na velmi dobré úrovni, připomínky jsou uvedeny výše v posudku. Uvedeno je dostatečné množství literárních odkazů, celkem 85, z nichž 47 představují odkazy zahraniční. Studentka prokázala, že problematice rozumí a dokáže získaná data vyhodnotit a diskutovat naměřené hodnoty s již publikovanými daty.

Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

- 1) Poslouží výsledky získané v praktické části práce v praxi, ať už v potravinářství či farmacii?
- 2) Bude velký rozdíl v hodnotách obsahu vitamínu C v jedné dávce sirupu (10-15 ml), když si koupíme např. lipový květ bylinný sirup (farmářský ve skle) z květu lípy srdčité a při „domácí“ přípravě lipového sirupu?

Ve Zlíně dne **24. 08. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce