

Posudek vedoucího diplomové práce

Autorka práce: Bc. Veronika Ostrá

Název práce: Vliv vibračního mletí na chemické a fyzikální vlastnosti prášku z plodů rohovníku obecného

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

Tématem práce autorka navazuje na dlouhodobý výzkum využití plodů rohovníku (karob) v různých potravinářských aplikacích. V této práci zkoumala vliv doby vibračního mletí na vybrané fyzikální (barva, sorpční charakteristika) a chemické vlastnosti (antioxidační kapacita, obsah vybraných skupin látek). Experimentální postup byl vhodně navržen s využitím celé řady moderních instrumentálních metod.

Vlastní text práce je na velmi kvalitní úrovni a to jak po stránce obsahové, tak jazykové. V práci se nenachází prakticky žádné překlepy, stylistická úroveň textu je výhradním autorčiným výsledkem. Ze strany vedoucího práce nebylo zapotřebí zásadních zásahů. Formálně odpovídá styl práce příslušné směrnici Univerzity Pardubice.

Vlastní přístup k práci lze hodnotit pouze samými superlativy: pilná, zvědavá, šikovná a ochotná k diskuzi jak nad vlastním textem, tak o dosažených výsledcích. S nadšením kvitují přítomnost opravdové diskuse v textu, tj. snaha o vysvětlení naměřených skutečností s pomocí již publikovaných znalostí. K samotné dokonalosti by snad už mohl pomoci jen lepší vzhled grafů nebo tabulek. Současná úprava je však přehledná, je to pouze můj subjektivní vjem. Škoda jen protiepidemických opatření (zákaz práce v laboratoři), neboť plán práce byl podstatně košatější.

I tak 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 19. 08. 2021