



## Posudek vedoucího diplomové práce

**Název:** Lyofilizované kysané zelí jako aktivní přísada do pekařských výrobků

**Autor:** Bc. Anna Liberská

**Studijní program:** N0531A130030 Hodnocení a analýza potravin

Lyofilizací lze získat sušený produkt s prodlouženou trvanlivostí a s významným obsahem biologicky aktivních látek. Kysané zelí, jako produkt s vysokým obsahem vitamínu C, je při správné výrobní technologii a podmínkách skladování trvanlivé. Jeho další využití jako aktivní ingredience je však problematické, protože vysoký obsah vody neumožňuje optimalizaci výrobního procesu (dávkování). Cílem této práce bylo vyzkoušet lyofilizované kysané zelí jako přísadu do modelového pekařského výrobku (sušenka) a sledovat vliv jeho množství v receptuře na obsah některých látek po upečení.

Práce je napsána na celkem 63 stranách doplněných o přílohy a seznam literatury (celkem 95 stran). Formální úprava odpovídá Směrnici č. 7/2019 Univerzity Pardubice. V teoretické části se autorka věnuje nutričnímu zhodnocení zelí (vč. kysaného) a podává přehled o některých experimentech, které se zabývaly obohacováním běžných potravin/pokrmů o funkční rostlinné materiály. Experimentální část je srozumitelná, zvolené metody jsou adekvátní vytyčeným cílům práce. Výsledky experimentu jsou shrnuty na celkem 16 stranách, a to ve formě tabulek a grafů s doprovodným textem. Škoda, že v rámci diskuse nepoužila širší paletu citací k diskusi na podporu dosažených výsledků, podobně jako v kapitole 3.2.7. Text je psán srozumitelně, autorka prokázala schopnost vést vědeckou rozpravu. Český jazyk (shoda podmětu s přísudkem) dostávají občas na frak, stejně tak se autorka nevyhnula občasným překlepům. Nutno podotknout, že práce prošla několikrát revizí a je to ten nejlepší výsledek, jakého mohlo být dosaženo. Seznam literatury odpovídá požadavků normy ČSN

ISO 690, u nejnovějších zdrojů však chybí uvedení čísla článku (náhrada za rozsah stran) a botanické názvy nejsou psány kurzívou.

Musím vyzdvihnout nevšední píli studentky a její neutuchající trpělivost s vedoucím práce, který neustále přemýšlel, polemizoval a upravoval experiment. Bc. Liberská pracovala zcela samostatně a s vlastní invencí. Nebála se využít všech dostupných analytických technik (UV/VIS spektrometrie, měření barevnosti, AAS, HPLC) a senzorické analýzy. Získané výsledky považuji za přínosné, jak z hlediska praktického, tak z hlediska dalšího vědeckého bádání. Konstatuji, že zadání práce bylo splněno, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm

**A**

doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.

V Pardubicích 26.05.2022