

Posudek oponenta diplomové práce

Autor práce: Bc. Monika Pulchartová

Název práce: Kávové třešně jako materiál pro přípravu nápojů za studena

V předložené práci se Bc. Monika Pulchartová zabývá fyzikálními a chemickými vlastnostmi nálevu připraveného ze sušených slupek kávových třešní. Pro charakterizaci nálevů připravených za různých podmínek byla použita řada analytických metod. Byl měřen index lomu nálevů, jejich kyselost, barevnost, antioxidační kapacita, obsah fenolických látek a flavonoidů. Pro kvantifikaci kofeinu a chlorgenových kyselin byla použita metoda HPLC-DAD a pro stanovení obsahu minerálních látek metoda ICP-MS.

Diplomová práce má obvyklé členění. V teoretické části se diplomantka zaměřuje na stavbu, složení, zpracování a použití kávových třešní. Dvě kapitoly jsou věnovány nápoji cascara. Tyto kapitoly jsou umístěny mezi kapitoly o kávových třešních a vzhledem k neúplnému vysvětlení přípravy nápoje z textu plyne, že nápoj cascara je připraven ze sušených kávových třešní a ne ze sušených slupek kávových třešní, které již neobsahují kávové zrno. V několika dalších kapitolách jsou stručně popsány použité metody. V experimentální části jsou uvedeny přístroje, zařízení, chemikálie, podmínky a postupy stanovení. V poslední části diplomové práce jsou diskutovány zjištěné výsledky.

Níže uvádím několik formálních nedostatků a dotazy k diskuzi.

Formální nedostatky

- Str.16, 27, 28, 32, 33, 35, 56, 57 a další: Není sjednocen slovesný čas a osoba a to ani v rámci jednoho odstavce.
- Str. 18 odstavec 2: Odstavec o využití kávových třešní v dermatologii je nevhodně strukturovaný a formulovaný, působí nelogicky.
- Str. 49 tabulka 3: Tabulka by měla být umístěna přímo za odstavec, kde je na ni odkazováno. Totéž platí u tabulky 4 na str.51, tabulky 6 na str. 56 a tabulky 8 na str. 58.

Náměty k diskuzi

- Str. 21 odstavec 2: Při součtu procentuálního obsahu látek v kávové dužnině se dostaneme na hodnotu vyšší než 100%. Čím si toto vysvětlujete?
- Str. 23: Uvádíte, že Velez a Lopez v roce 2015 patentovali metodu získání medu nebo prášku z kávových třešní. Opravdu lze získat z kávových třešní med?
- Str. 40 kapitola 2.3.2: Na přípravu nálevu za studena byla zvolena doba 24 h. Na základě jakých dat byla tato doba určena? Vzorčky za studena byly také připraveny třikrát pro každou teplotu?
- Str. 41 kapitola 2.5: Co vyjadřují stupně Brix a pro jaké potravinové vzorky se používají?
- Str. 47. kapitola 3.1: Co vyjadřují stupně dle Soxhlet- Henkela? Na základě čeho bylo zvoleno toto vyjádření kyselosti u vzorků výluhu?
- Str. 57 kapitola 3.7.1: Můžete podrobněji okomentovat naměřené hodnoty obsahu draslíku? Věta “Nejvíce draslíku získáme přípravou pomocí studené vody” není dostatečně vysvětlující. Není zřejmé, co představuje výraz “studená voda”.
- Str. 59: U obsahu toxických prvků je pouze u hliníku uveden týdenní limit u ostatních prvků denní limit. Je k tomu důvod?

I přes výše uvedené připomínky, které nijak nesnižují kvalitu práce, konstatuji, že Bc. Monika Pulchartová splnila zadání diplomové práce, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

- C -

V Pardubicích dne 22.5. 2024

Ing. Soňa Řezková, Ph.D.