

Posudek vedoucího bakalářské práce Jany LANCŮCHOVÉ

„Poměr celkových a čistých bílkovin ve vzorcích světlých sušenek“

Cílem bakalářské práce **Jany LANCŮCHOVÉ** bylo stanovit obsah celkových a čistých bílkovin ve vybraných vzorcích světlých sušenek s využitím mineralizace dle Kjeldahla s následným alkalimetrickým stanovením vzniklých amonných iontů.

V teoretické části studentka popisuje základní charakteristiku bílkovin, jejich zdroje a vliv na lidský organismus včetně jejich metabolismu. Shrnuty jsou i jednotlivé metody analýzy bílkovin, a to jak z hlediska kvalitativního, tak i kvantitativního.

V praktické části bylo provedeno stanovení celkových a čistých bílkovin ve čtyřech různých vzorcích světlých sušenek zakoupených v běžné obchodní síti. Pro tento účel byla využita mineralizace vzorků dle Kjeldahla s následnou alkalimetrickou analýzou vzniklých amonných iontů. Na základě rozdílu obsahu celkových a čistých bílkovin pak byl spočítán i obsah hrubých bílkovin. Dosažené výsledky byly konfrontovány s hodnotami uvedenými na obalech jednotlivých sušenek s tím, že ve všech případech byly experimentálně zjištěné hodnoty nižší než deklarované.

Celkově lze konstatovat, že studentka získala dostatečný počet experimentálních dat. Drobné nedostatky jsou pouze ve zpracování výsledků, kde např. v tab 4. a 6. by průměrné hodnoty a směrodatné odchylky měly být uváděny na stejný počet desetinných míst. Teoretické části by se však dalo vytknout, že kromě samotných bílkovin zde mohla být uvedena i kapitola týkající se sušenek (např. jejich složením, zdravotními aspekty jejich konzumace, atd.). Jako negativum by bylo možné hodnotit i nízký počet použitých literárních zdrojů (pouze 12), které navíc nejsou správně uvedeny v seznamu literatury.

Lze tedy konstatovat, že zadání bakalářské práce bylo splněno, tuto práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou:

- velmi dobře -

V Pardubicích 10. července 2008

Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce