

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Kolofiková Kateřina
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Ing. Kristýna Šťastná
Akademický rok:	2017/2018

Název bakalářské práce:

Stanovení nutričních a biologicky aktivních látek v matcha čaji

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - 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	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

V práci se objevují pravopisné chyby a překlepy, nedostatky ve formální úpravě, např. se neshoduje číslování tabulek/grafů s číslem v textu (viz str. 42 nebo 46), jednotky jsou rozděleny mezi dva řádky, zdroje nejsou číslovány postupně jak se poprvé objevují v textu.

Na začátku teoretické části studentka ne vždy ideálně propojuje informace z použitých zdrojů, kdy např. v kapitole 1.3 Matcha čaj přeskakuje mezi tématy a na str. 12 opakuje v jediném odstavci dvakrát stejnou informaci. Po obsahové stránce ale dobře shrnuje rozdílné technologie výroby jednotlivých typů čajů, vč. výroby matcha čaje, i obsah nutričních a biologicky aktivních látek v zeleném čaji.

Studentka splnila v teoretické i praktické části zadání své bakalářské práce. V případě bioaktivních látek mohla studentka více diskutovat získané výsledky. V závěru práce pak výsledky věcně shrnuje a vyvozuje z nich doporučení pro použití matcha čajů.

V teoretické části odkazuje na literaturu staršího data, ale vzhledem k tomu, že jde o informace týkající se zejména technologie výroby tradičních čajů, nelze u nich předpokládat velký vývoj. V praktické části už pak studentka srovnává výsledky své práce s aktuálnější literaturou.

I přes mé připomínky, které se týkají spíše formální stránky, byly nastavené cíle práce splněny, proto navrhuji práci k obhajobě a hodnotím stupněm B - velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. V práci neuvádíte, jak byl připraven extrakt pro měření antioxidační aktivity a obsah polyfenolů. Jak byl tedy připraven a proč právě tímto způsobem?

2. V kapitole 5.4 Výsledky stanovení chlorofylů uvádíte, že vámi analyzované vzorky matcha čajů obsahují vyšší podíl chlorofylu než tradiční sušený zelený čaj. Jaký vliv mají nebo mohou mít chlorofylová barviva na lidský organismus?

3. Jak je možné vysvětlit více než dvojnásobný obsah vitamínu C, než jaký v zeleném čaji stanovil Park et al. (2009)?

V Zlíně dne **17.05.2018**

Podpis oponenta bakalářské práce