

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Kylišová Barbora
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Oponent diplomové práce: Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název diplomové práce:

Stanovení a identifikace biologicky aktivních látek ve skořici (Cinnamomum)

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	C - dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Cíle diplomové práce – analýza biologicky aktivních látek ve skořici byly splněny.

Formální úroveň a jazyková stránka teoretické části jsou odpovídající pro diplomovou práci, i když v práci není dodržen správný styl dle šablony, jako použité odsazení textu u odstavců, nedodržení stylu nadpisů, obsahu, v některých částech řádkování, nesprávné psaní popisků tabulek a obrázků, rozdělování tabulek na více stran bez popisů. Také literární zdroje nejsou uváděny popořadě, formát citovaných literárních zdrojů v mnoha případech neodpovídá správné formě. V abstraktu bych doporučila revizi angličtiny. Celkově je teoretická část napsána čtivě, i když v kapitole věnující se metodám stanovení BAL s poměrně zbytečně široce popsány metodami, které diplomantka v rámci své práce nevyužila. Využito bylo dostatečné množství zdrojů, i zahraničních.

Připomínky mám k praktické části, která je neucelená, nevhodně dělená bez uvedení Závěru, jen s velmi krátkou částí Diskuze, kdy výsledky jsou pro každý typ stanovení uvedeny vždy v rámci kapitoly Příprava a průběh analýzy, zjištění ale nejsou dostatečně diskutovány, i když výsledky práce jsou zajímavé a kvalitní. Za cíl si studentka stanovila, na základě fenolického složení vzorků skořice, rozdělit typy skořice na 2 základní druhy, což dle mého názoru, není nejvhodnější, i vzhledem k tomu, že chybí podrobnější statistické zhodnocení a studentka neměla k dispozici oficiálně určené typy skořice na porovnání.

V rámci kapitoly Materiál a přístroje postrádám výrobce použitých přístrojů, kde byl využit jiný styl psaní než standardně daný; u chemikálií pro HPLC nejsou uvedeny složky mobilní fáze jako acetonitril, také není uvedena kyselina octová; jsou uvedeny chemikálie pro stanovení těkavých fenolických látek GC/MS, které ale nejsou fenolické, jen těkavé.

V rámci metodik stanovení postrádám kalibrační křivku pro polyfenoly TPC; také v tab. 10 uvádíte retenční časy v sekundách, ač jde o minuty. Vysvětlete, co znamená vaše zkratka t- u sloučenin t-p-kumarová, t-skořicová a dalších. Vysvětlete zkratku PA v tab. 12 u průměrného obsahu

Otázky oponenta diplomové práce:

V práci uvádíte už nepoužívaný pojem éterický olej. Jaký je správný název a jak se běžně získává a jaké má účinky a využití skořicový?

S ohledem na jiné druhy koření, je skořice dobrým zdrojem polyfenolů, které jsou často zodpovědné např. za antioxidační účinky? Můžete ji porovnat ohledně zjištěného množství s běžně používanými druhy koření?

V Zlíně dne **21. 5. 2018**

Podpis oponenta diplomové práce