

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Kuncová Sabina, DiS.
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Martina Mrázková
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:

Ovlivnění obsahu polyfenolů a antioxidační aktivity v extraktech rozmarýnu a oregana

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
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 diplomové práci:

Předložené diplomová práce hodnotí ovlivnění obsahu polyfenolů a antioxidační aktivity v extraktech rozmarýnu a oregana. Práce je psána přehlednou formou a jednotlivé části na sebe navazují. V práci se vyskytuje minimální množství gramatických chyb. Rešeršní část práce byla napsána s využitím 56 literárních zdrojů, některé literární publikace jsou méně aktuální. Za formální nedostatek lze považovat nejednotný formát literárních zdrojů v seznamu použité publikace. V textu chybí vysvětlení některých zkratk. V praktické části práce jsou vhodně porovnávány výsledky různých metod mezi sebou. Doporučila bych širší diskuzi s využitím odborných literárních zdrojů. Závěr práce je logicky a přehledně formulován.

Otázky oponenta diplomové práce:

Jaké části čerstvých rostlin byly zpracovány pro přípravu extraktů?

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce