

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Gajárková Jitka
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Soňa Škrovánková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Martina Mrázková, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název diplomové práce:

Antioxidační aktivita a obsah polyfenolů v extraktech meduňky a hluchavky

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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce studentky Bc. Jitky Gajárkové se zabývá stanovením antioxidační aktivity a obsahem polyfenolů v závislosti na dvou extrakčních teplotách u meduňky a hluchavky. Práce je sepsána čtivě a přehledně. Jednotlivé části na sebe logicky navazují. Po formální stránce lze vytknout občasné překlepy v textu, chybějící legenda u obrázku číslo 16, chybějící kapitoly v obsahu práce a nejednotný formát citací. Diplomová práce byla sepsána s využitím 38 literárních zdrojů, z nichž je většina cizojazyčných. Výsledky praktické části práce jsou prezentovány přehledně formou tabulek a grafů. Diskuze výsledků a závěr práce jsou formulovány logicky a výstižně.

Závěrem lze konstatovat, že předložená diplomová práce zcela splňuje zadané cíle, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

Z jakého důvodu byly vzorky extrahovány při teplotě 95 °C a 80 °C?

V e Zlíně dne **24.05.2024**

Podpis oponenta diplomové práce