

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Natálie Soňa Měrková
Studijní program: Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí): Gastronomické technologie
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Akademický rok: 2023/2024

Název bakalářské práce:
Stanovení polyfenolů a antioxidační aktivity v kořeni sumak

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Studentka zpracovala velmi kvalitní teoretickou i experimentální část práce v rámci řešené problematiky týkající se polyfenolických látek v kořeni sumak. Tato práce ještě zahrnuje měření hodnot antioxidačních aktivit dvěma metodami s následnou korelací dat.

K práci využila vysoký počet zahraniční odborné literatury a prokázala tak schopnost v oblasti rešerše a využití poznatků, které aplikovala jak v teoretické, tak zejména v diskuzní části.

Naměřená data jsou zpracována formou grafů, jen na obr. 19 jsou opomenuty chybové úsečky. Data jsou podrobena diskuzi.

Závěr shrnuje hlavní dosažené poznatky.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 5 %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

V e Zlíně dne **27.5.2024**

Podpis vedoucího bakalářské práce