

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Brabcová Alena
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav:
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Otakar Rop, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2011/2012

Název diplomové práce:

Antioxidační kapacita v plodech rakytníku, dužnatých růží a muchovníku

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	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	E - dostatečně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

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

D - uspokojivě

Komentáře k diplomové práci:

Teoretická část práce místy působí spíše populárním dojmem, obsahuje četné věcné a jazykové nepřesnosti, nekorektní termíny, stejně jako poněkud nesourodé informace. To je patrně poplatno m.j. i použitým literárním pramenům.

Řada poznatků, uváděných v teoretické části práce se zadanou problematikou souvisí jenom okrajově, popř. nesouvisí vůbec. Některé výrazy či názvy látek jsou zkomolené. Obrázek č. 6 a obr. č. 14 jsou fyzicky stejné, ale mají jiné názvy...

Některé citace jsou dublované -8- a -58-, jiné jsou zastaralé -12- je z roku 1952 a některé neúplné např. -89- -90-.

Uchovávání sklizených vzorků ve zmrazeném stavu je problematické, poněvadž poznatky z praxe dokazují, že při mrazírenských teplotách dochází k úbytku některých polyfenolických látek, např. tříslovin.

Experimentální část práce je redukována toliko na prosté stanovení obsahu polyfenolických látek a antioxidačních kapacit u jednotlivých vzorků a diskuse výsledků reprezentuje pouze slovní popis obsahu dvou sad tabulek. Vlastní "vklad" diplomantky spíše postrádám.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V práci se odkazujete na 117 literárních pramenů. Měla jste je při psaní práce všechny fyzicky k dispozici ?
2. V kapitole 1.7.3 uvádíte m.j. zpracování šípků na kašovitě produkty, jejichž základem je šípkový protlak. Jak se získává a proč ?
3. Folin-Ciocalteuova metoda, kterou jste použila ve své práci má také některé modifikace. Které z nich znáte a k čemu se používají ?

V Zlíně dne 26. 5. 2011