

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Marie Přidalová  
**Studijní program:** Chemie potravin a bioaktivních látek  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav chemie  
**Vedoucí diplomové práce:** doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2021/2022

**Název diplomové práce:**

Determination of Biologically Active Substances in Matcha with Regard to its Digestibility  
Stanovení biologicky aktivních látek v matcha čaji s ohledem na jeho stravitelnost

**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	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

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Diplomová práce Bc. Marie Přidalové se věnuje stanovení polyfenolických sloučenin a antioxidační aktivity v matcha čaji s ohledem na jeho stravitelnost v závislosti na teplotě a délce louhování. Jedná se o aktuální a zajímavé téma, které v literatuře doposud není dostatečně zpracováno.

Teoretická část diplomové práce představuje velmi podrobnou a vyčerpávající rešerši na zadané téma. Text je psán srozumitelně, bez gramatických, pravopisných, či stylistických chyb. Jedinou připomínku mám k tvrzení v úvodu, že bylinné a ovocné čaje nejsou čaje, s čímž nesouhlasím (viz má 1. otázka).

Cíle diplomové práce jsou jasně definovány. Metodická část je sepsána srozumitelně. Výsledky jsou zpracovány přehledně formou tabulek a grafů a jsou komentovány velmi podrobně. Oceňuji též statistické vyhodnocení výsledků. Nechybí bohatá diskuze výsledků, zahrnující srovnání se zahraničními studiemi publikovanými v časopisech s impakt faktorem. Závěr práce přehledně a výstižně shrnuje dosažené výsledky, ocenila bych možná alespoň nástin možného pokračování. Seznam literatury zahrnuje velmi kvalitní literaturu, složenou z větší části z cizojazyčných článků a knih z databáze WoS apod.

Závěrem konstatuji, že předložená diplomová práce Bc. Marie Přidalové je velmi zdařilá a nemám k ní žádné výhrady. Proto ji doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení A – výborně.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Jak je ve vyhlášce č. 330/1997 Sb., v platném znění, definován čaj? Jak se čaj dělí?
2. Na str. 15 uvádíte, že čaj vykazuje chuť umami kvůli vysokému obsahu aminokyselin. Které aminokyseliny se konkrétně podílejí na chuti umami?
3. Na str. 25 zmiňujete pozitivní účinky kofeinu. Existují i nějaká negativa spojená s konzumací (většího množství) kofeinu?

Ve Zlíně dne **26. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce