

**UNIVERZITA KARLOVA
FARMACEUTICKÁ FAKULTA V HRADCI KRÁLOVÉ**

Katedra analytické chemie

Studijní program: Farmacie

Posudek oponenta zvolte typ práce

Autor/ka práce: **Klára Kunovská**

Vedoucí/školitel/ka práce: Doc. PharmDr. Hana Sklenářová,
Ph.D.

Rok obhajoby: 2017

Konzultant/ka práce: Doc. RNDr. Miroslav Polášek, CSc.

Oponent/ka práce: PharmDr. Ivana H. Šrámková, Ph.D.

Název práce:

Hodnocení oxidační aktivity přírodních látek

Rozsah práce: počet stran: 57, počet obrázků: 41, počet tabulek: 24, počet citací: 29

Práce je: experimentální

- a) Cíl práce je: zcela splněn
- b) Jazyková a grafická úroveň: velmi dobrá
- c) Zpracování teoretické části: výborné
- d) Popis metod: výborný
- e) Prezentace výsledků: výborná
- f) Diskuse, závěry: velmi dobré
- g) Teoretický či praktický přínos práce: výborný

Doporučuji diplomovou práci k uznání jako práci rigorózní

Případné poznámky k hodnocení: Práce se zabývá testováním antioxidační aktivity přírodních látek obsažených ve vzorcích jablek, extraktů ze slupek a dužniny jablek a plodů různých odrůd bezu. Autorka dodržuje v práci doporučenou strukturu a práce je napsaná pečlivě bez překlepů. V teoretické části uvádí vzorce testovaných látek a stručně popisuje princip metody a zvolenou techniku. V experimentální části je popsán postup přípravy vzorků a metoda měření. Kapitola Výsledky a diskuze obsahuje velké množství tabulek a grafů shrnujících dosažené výsledky a také krátký komentář k interpretaci dosažených výsledků. V kapitole 7 (Použitá literatura) je uvedeno 29 citovaných zdrojů v jednotném formátu.

Dotazy a připomínky:

1. Pro lepší orientaci v grafech by bylo vhodné použít značky na ose x.
2. V teoretické části v kapitole 3.7 popisujete hodnocení antioxidační aktivity látek obsažených v pivu, vínu a oleji. Jak je to s hodnocením obsahových látek v jablcích? Našla jste odborné publikace, ve kterých autoři dospěli k podobným závěrům jako vy?
3. V kapitole 4.2.3 popisujete přípravu vzorků. Proč se při centrifugaci nemohla použít pokojová teplota? Byl postup přípravy optimalizován nebo je to standardní postup používaný při vzorcích tohoto typu?
4. Jak došlo přímo k promíchání roztoků oddělených vzduchem v detekční cele? Umožňoval to tvar detekční cely?
5. Je lepší hodnotit antioxidační aktivitu pomocí plochy píku nebo pomocí jeho výšky?

Celkové hodnocení, práce je: výborná, k obhajobě: doporučuji

V Hradci králové dne 24.5.2017

.....
podpis oponentky / oponenta