

Posudek na bakalářskou práci

Skořicový aldehyd jako potravinářské aditivum

Autor práce: Kateřina Hájková

Cílem práce bylo zmapovat v dostupné literatuře účinky skořicového aldehydu, zejména pak jeho antimikrobiální účinky proti bakteriím, kvasinkám a plísním. Jedná se o rešeršní dílo, které čítá celkem 47 stran, doplněné schémata chemických rovnic, tabulkami a grafy, které jsou převzaté z odborné literatury. Tato skutečnost je řádně doložena citacemi. Práce je rozdělena do kapitol, jejichž členění je logické a přehledné. V úvodní kapitole autorka popisuje historii pěstování této komodity, botanické zařazení a chemické složení. Kapitola o chemických vlastnostech a zejména chemické reakce skořicového aldehydu hodnotím jako velice přínosné a celkem kvalitně zpracované. Snad jen malá připomínka: většina schémat je evidentně zpracována s použitím příslušného softwaru, je na škodu, že ne všechna. S využitím převážně zahraničních periodik jsou v další kapitole popsány antimikrobiální vlastnosti na vybrané mikroorganismy. Na tomhle místě postrádám aspoň zmínku o mechanismu účinků na buňky mikroorganismů. Celou práci uzavírá seznam citované literatury, v které by se našlo pár nesrovnalostí, které by určitě autorce neunikly při pozornější kontrole; v některých případech jsou názvy časopisů uvedeny ve zkratce. Celkově je práce napsána přehledně a srozumitelně a nebylo potřeba provádět žádnou jazykovou či stylistickou úpravu.

Konstatuji, že autorka splnila zadání bakalářské práce, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

V Ý B O R N Ě - M

Doc. Ing. Libor Červenka, Ph.D.
KAICH

v Pardubicích dne 21.8. 2009