

Posudek vedoucího diplomové práce

Bc. Martina Machová: „TĚKAVÉ LÁTKY UVOLŇOVANÉ Z CIBULE“

Úkolem diplomové práce Bc. Martiny **MACHOVÉ** bylo prostudovat změny v profilu těkavých látek uvolňovaných z krájené cibule v závislosti na čase s využitím mikroextrakce tuhou fází a plynové chromatografie. Dále bylo jejím úkolem prověřit antibakteriální účinnost šťávy z cibule.

Diplomová práce obsahuje všechny podstatné náležitosti s obvyklým členěním jednotlivých kapitol. Práce je přiměřeně rozsáhlá jak po stránce obsahové, tak i množstvím prezentovaných výsledků.

V teoretické části diplomantka pečlivě a přehledně zpracovala literární rešerši popisující obsahové látky cibule a jejich biologické účinky. Dále se zaměřila na popis instrumentálních metod použitých při stanovení těkavých složek cibule, tj. mikroextrakce tuhou fází a plynové chromatografie.

V experimentální části jsou uvedeny použité chemikálie, přístroje a laboratorní vybavení. Dále jsou popsány postupy úpravy vzorků, extrakce těkavých látek, chromatografické separace a také stanovení antimikrobiálních vlastností cibulové šťávy.

V části výsledky a diskuze jsou na dvaceti stranách prezentovány výsledky, a to formou textu, tabulek, grafů a obrázků, nechybí ani porovnání s informacemi dostupnými v literatuře.

Diplomantka pracovala samostatně, pilně a vytrvale, se snahou dosáhnout co nejlepších výsledků. Velmi dobře také zvládla experimentální problémy.

Diplomová práce je vypracována v rozsahu zadaného úkolu, je srozumitelná a také po formální stránce má výbornou úroveň, doporučuji ji k obhajobě a hodnotím známkou

~ A ~

V Pardubicích 18. května 2018



Ing. Tomáš Bajer, Ph.D.