

Bc. Petr Studnička

Student představil komisi svou diplomovou práci na téma *Analýza kumarinů plynovou chromatografií*. Na úvod seznámil přítomné s problematikou a vlastnostmi studovaných kumarinů. Představil analyzované vzorky. Rozsáhle diskutoval experimentálně zjištěný vliv prostředí na extrakci, volbu extrakčního rozpouštědla a volbu derivatizačního činidla. Prezentoval relativní směrodatné odchylky jednotlivých metod kvantifikace a volbu nejvhodnější metody pro další experimenty. Představil a diskutoval zjištěné obsahy kumarinů ve vzorcích rumů, koňaků a whisky. Závěrem shrnul vyvinutou metodu analýzy kumarinů a získané výsledky.

Vedoucí práce shrnul obsah práce. Vyzdvihl aktivní a samostatný přístup studenta k experimentální práci. Zmínil, že získané výsledky považuje za zajímavé a přínosné pro další rozvoj analytických metod v dané oblasti. K práci neměl žádné dotazy. Práci doporučil k obhajobě.

Oponent stručně popsal obsah práce. Ocenil kvalitu práce a zmínil, že získání experimentálních výsledků si muselo vyžádat velké množství práce a experimentální zručnosti. V rámci diskuze položil tyto otázky: Aké bolo zloženie „technologického rumu“? Aké ďalšie derivatizačné techniky by boli vhodné pre úpravu analyzovaných látok? V čom vidí výhodu použitia 5m retenčného gapu v GC analýzach? Ktorý rum by mi odporúčal na oslavy mojich narodenín z pohľadu obsahu kumarínov? Student na všetky položené otázky uspokojivě odpověděl. Oponent práci doporučil k obhajobě.

Při veřejné diskuzi byly položeny následující dotazy: Byly studované vzorky testovány také senzoricky? Který je případně nejlepší? Nebylo by při optimalizaci extrakce lepší použít přímo rum bez ředění roztokem soli?

Celkové hodnocení obhajované práce: A