

Jméno: Simona Šulganová

Obor: Řízení zahradnických technologií

Ke dni: 7.6.2016

## Obohacování nápojů přísávkem antioxidantů

### Errata diplomové práce

**1) Chybně str. 11**

Antioxidanty ve všech formách pomáhají lidem bojovat s volnými radikály.

**Správně:**

Antioxidanty v některých formách pomáhají lidem bojovat s volnými radikály.

**2) Chybně str. 13**

Antioxidanty pozitivně působí v procesu stárnutí

**Správně:**

Antioxidanty pozitivně působí při procesu zpomalování stárnutí.

**3) Chybně str. 11**

Oxidace je reakce látek (potravin) se vzdušným kyslíkem, který s potravinami vytváří řadu sloučenin.

**Správně:**

Oxidace je reakce látek (potravin) se vzdušným kyslíkem a jinými oxidačními činidly.

**4) Chybně str. 12**

Volné radikály obsahující molekulu kyslíku, jsou nazývány reaktivní formy kyslíku. Dalšími volnými radikály jsou reaktivní formy dusíku.

**Správně:**

Radikály obsahující kyslík ve struktuře jsou nazývány reaktivní formy kyslíku. Volné radikály mohou být obecně pouze uhlovodíkového charakteru.

**5) Chybně str. 20**

Koenzym Q10 je enzymem

**Správně:**

Koenzym Q10 je jen relativně malou molekulou oproti běžným enzymům

**6) Chybně str. 20**

Nevhodné stravování je tělesnou zátěží

**Správně:**

Jeho hladinu také snižuje nevhodné stravování, onemocnění a častě opakující se stresové zátěže.

**7) Chybně Str. 6 a 7**

„Chyba! Záložka není definována.“ v obou verzích práce.

**Správně:**

**2 Cíl**

**12**

**8) Chybně V seznamu tabulek a obrázků jsou zbytečně uvedeny i literární zdroje.**

**Správně**

**Seznam Obrázků**

**Obr. 1 'Zelená renklóda' .....36**

**Obr. 2 'Karešova' .....37**

**9) Chybně Str. 11**

české republiky

**Správně:**

České republiky

**10) Chybně str. 11**

Zrání ovocných destilátů (především pak vínovice) v dubových sudech, je velice známá praktika dochází tak například k výrobě Brandy

**Správně:**

Zrání ovocných destilátů (především pak vínovice) v dubových sudech, je velice známá praktika, pomocí které se vyrábí například Brandy.

**11) Chybně str. 11**

Je však také možnost několikaleté zrání urychlit dodat destilátu antioxidanty

**Správně:**

Je však také možnost několikaleté zrání urychlit dodáním antioxidantů do destilátů

**12) Chybně str. 15**

Literární zdroj „ŠTÍPEK a kol., 2000“ není uveden v referencích Seznamu použité literatury

**Správně:**

ŠTÍPEK, Stanislav. *Antioxidanty a volné radikály ve zdraví a v nemoci*. Praha: Grada, 2000. ISBN 80-7169-704-4.

**13) Chybně: str. 17:**

V elektronické verzi práce je tabulka rozdělena na 2 stránkách

**Správně:**

**Tab. 1** Obsah karotenoidů v  $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$  obsažený v jedlém podílu čerstvé zeleniny a ovoce (KALÁČ, 2003).

Druh	$\beta$ -karoten	Lutein	Lykopen
Mrkev	76	3	n. a
Špenát	33	44	n. a
Kadeřavá petržel	55	102	n. a
Rajčata	6,6	1	31
Vodní meloun	2,3	0,1	45
Angrešt zelený	1,1	1,7	n. a
Švestky	4,3	2,4	n. a
Černý rybíz	1	4,4	n. a
Borůvky	0,5	2,6	n. a

**14) Chybně str. 17**

Zkratka n.a

**Správně:**

n.a.

**15) Chybně str. 18**

Známější formou je retinol (vitamin A1), méně známá forma je 3-dehydroretinol (vitamin A2) k těmto dvěma zmíněným formám se běžně přiřazují karotenoidy, ze kterých se vitamin A v našem organismu vytváří a to především v tenkém střevě a v játrech.

**Správně:**

Známější formou je retinol (vitamin A1), méně známá forma je 3-dehydroretinol (vitamin A2) k těmto dvěma zmíněným formám se běžně přiřazují karotenoidy, ze kterých se vitamin A v našem organismu vytváří a to především v tenkém střevě a v játrech.

**16) Chybně str. 19**

V tabulce č. 2 je nevhodně použito dvojí symboliky pro interval hodnot: „-“ a „-“.

**Správně:**

**Tab. 2** Obsah vitamínu E v jedlém podílu vybraných potravin v  $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$  (VELÍŠEK, 1999).

Potravina	Vitamin E
Řepkový olej	140 – 850
Sójový olej	530 – 2000
Jablka	1,8 – 7,4
Pomeranče	2,4 – 2,7
Špenát	16 – 25
Rajčata	3,6 – 4,9
Mléko	0,2 – 1,2
Vepřové sádlo	6 – 30

**17) Chybně str. 19.**

Jednotka je uvedena na novém řádku již bez hodnoty v rámci textu

**Správně**

$2000 \text{ mg} \cdot \text{kg}^{-1}$

**18) Chybně str. 20**

Podílí e také na činnosti

**Správně:**

Podílí se také na činnosti

**19) Chybně str. 20**

Je důležitým antioxidantem v buňkách, kde se zúčastňuje mnoha procesů, při kterých se uvolňuje pouta energie

**Správně**

Je důležitým antioxidantem v buňkách, kde se zúčastňuje mnoha procesů, při kterých se uvolňuje spousta energie

**20) Chybně str. 21**

V tabulce č. 3 by měly být zvýrazněné nadpisy - texty uvedené na prvním řádku (tedy vodorovně 1.řádek a nikoliv 1. sloupec – tedy svisle). Ve stejné tabulce je „Vláknina a příbuzní látky“,

**Správně**

**Tab. 3** Přehled některých bioaktivních látek a jejich zdrojů v rostlinné potravě (BULKOVÁ, 2011).

Bioaktivní ochranné látky	Nejdůležitější zdroje v rostlinách
Vláknina a příbuzné látky	Všechny druhy ovoce, zeleniny, luštěniny, obiloviny, brambory
Fenoly	Hrozny, maliny, fenoly
Flavonoidy	Černý rybíz, pažitka kopr, cibule, čenek, paprika, aronie, jahody, šípky, citrusové ovoce
Fytosteroly	Kukuřice, sója, slunečnicové a řepkové semeno, skořápkové ovoce
Glukosinoláty	Brokolice, kapusta, zelí, kedluben
Lignany	Žitné otruby, bobulové ovoce, ořechy
Sloučeniny alia	Česnek, cibule, pór, křen
Terpeny	Citrusové ovoce, třešně, byliny

**21) Chybně str. 21**

$\text{mM} \cdot \text{l}^{-1}$

**Správně**

$\text{mmol} \cdot \text{l}^{-1}$

**22) Chybně str. 23**

Pokles absorpce při 517 nm. je možno měřit při uplynutí konstantního času nebo v kinetickém režimu

**Správně**

Pokles absorpce při 517 nm je možno měřit při uplynutí konstantního času nebo v kinetickém režimu

**23) Chybně str. 24**FeCl<sub>3</sub>**Správně**FeCl<sub>3</sub>**24) Chybně**

Při zjišťování TAC se dne již běžně ve vzorcích určuje obsah vitamínu C a E, celkový obsah karotenoidů nebo jednotlivě lykopen, β-karoten, celkový obsah fenolických látek, nebo separátně obsah flavonoidů (KOPŘIVA, a kol., 2014).

**Správně**

Při zjišťování TAC se dnes již běžně ve vzorcích určuje obsah vitamínu C a E, celkový obsah karotenoidů nebo jednotlivě lykopen, β-karoten, celkový obsah fenolických látek, nebo separátně obsah flavonoidů (KOPŘIVA, a kol., 2014).

**25) Chybně: str. 41**

Viz. tabulky 5 – 13.

**Tab. 4** Čistota vůně destilátu (přítomnost negativních pachů)

1	Vynikající	Vynikající čistota vůně destilátu, bez negativních pachů
2	Velmi dobrý	Velmi dobrá čistota vůně s minimem poznatelných pachů.
3	Dobrý	Negativní pachy mírně narušují charakter destilátu.
4	Méně přijatelný	Negativní pachy vážně narušují charakter destilátu.
5	Nedostatečný	Negativní pachy překrývají charakter destilátu
6	Nepřijatelný	Intenzita negativních pachů je nepřijatelná, je důvodem k vyloučení destilátu z hodnocení.

**Správně****Tab. 5** Čistota vůně destilátu (přítomnost negativních pachů)

5	Vynikající	Vynikající čistota vůně destilátu, bez negativních pachů
4	Velmi dobrý	Velmi dobrá čistota vůně s minimem poznatelných pachů.
3	Dobrý	Negativní pachy mírně narušují charakter destilátu.
2	Méně přijatelný	Negativní pachy vážně narušují charakter destilátu.
1	Nedostatečný	Negativní pachy překrývají charakter destilátu
0	Nepřijatelný	Intenzita negativních pachů je nepřijatelná, je důvodem k vyloučení destilátu z hodnocení.

**26) Chybně: str. 45**

Graf č. 1 [ $\text{mg} \cdot \text{g}^{-1}$ ]

**Správně**

Graf č. 1 [ $\text{mg} \cdot \text{kg}^{-1}$ ]

**27) Chybně: str. 47**

Graf č. 2 [ $\text{mM} \cdot \text{g}^{-1}$ ]

**Správně**

Graf č. 2 [ $\text{mM} \cdot \text{kg}^{-1}$ ]

**28) Chybně: str. 48**

Graf č. 3 [ $\text{mM} \cdot \text{g}^{-1}$ ]

**Správně**

Graf č. 3 [ $\text{mM} \cdot \text{kg}^{-1}$ ]

**29) Chybně: str 51.**

Kategorií

**Správně**

Kategorií