

Posudek oponenta diplomové práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Jakost a zdravotní nezávadnost potravin**

Akademický rok: **2016/2017**

Název práce: **Vliv chemického složení a technologické kvality zrna pšeníc s barevným perikarpem na kvalitu pekárenských výrobků**

Řešitel: **Bc. Šárka Kubová**

Vedoucí práce: **prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna**

Oponent: **Mgr. Iva Burešová, Ph.D.**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	A
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	B
3.	Využití znalostí získaných studiem	A
4.	Využití odborné literatury	B
5.	Vhodnost metodiky řešení	B
6.	Využití metod zpracování výsledků	A
7.	Interpretace výsledků, diskuze	B
8.	Formální úprava práce	A
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	A

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Studentka ve své práci ověřovala možnost využitelnosti zrna netradičně zbarvených pšeníc v pekárenské výrobě. Práci je možné zhodnotit jako kvalitně napsanou s řadou nových zajímavých poznatků. Literární přehled přináší dostatečně detailní rešerši zpracovávané tematiky, i když bych osobně přivítala podrobnější informace o možné pozitivním působení látek obsažených v netradičně zbarveném znu na lidský organismus.

V kapitole materiál a metody 4.1 Pekařský pokus postrádám alespoň stručný postup stanovení parametrů těsta a pečiva (hmotnost těsta, výtěžnost těsta, hmotnost pečiva, výtěžnost pečiva, ztráty pečením, objem pečiva a poměrové číslo). Chtěla bych proto studentku požádat, zda by mohla použité metodiky stručně charakterizovat u obhajoby práce.

V kapitole výsledky a diskuse 5.1 Vyhodnocení pekařského pokusu bych napříště studentce doporučila opatrnější formulace při srovnání jednotlivých vzorků, protože průkaznosti rozdílů mezi vzorku u parametrů hmotnost těsta, výtěžnost těsta a poměrového čísla byly velmi slabé. Výsledky prokázaly, že přípavek otrub snižoval objemovou výtěžnost pečiva (str. 33). Čím je možné toto zjištění vysvětlit? Je možné dát tato zjištění do vazby s výsledky stanovení poměrového čísla, výsledky senzorického hodnocení a pevností pečiva měřeného Tira testem?

Závěr: Diplomovou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 4. 5. 2017

Mgr. Iva Burešová, Ph.D.
oponent práce