

Posudek oponenta diplomové práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Technologie potravin**

Akademický rok: **2016/2017**

Název práce: **Využití netradičních druhů obilovin pro výrobu běžného pečiva**

Řešitel: **Bc. Dominika Siudová**

Vedoucí práce: **doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.**

Oponent: **doc. RNDr. 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	A
6.	Využití metod zpracování výsledků	B
7.	Interpretace výsledků, diskuze	B
8.	Formální úprava práce	A
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	A

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Studentka zpracovala práci na aktuální téma možnosti využití nutričně hodnotných surovin při výrobě běžného pečiva. Z textu práce je zřejmé, že se studentka snažila sestavit kvalitní práci, ovšem nevyhla se určitým nepřesnostem, nejasným formulacím a bohužel ani gramatickým chybám. V literárním přehledu studentka uvádí dle mého názoru vyčerpávající přehled surovin používaných na výrobu běžného pečiva a technologii výroby. Součástí je také charakteristika bezlepkových mouk, které byly při práci využity. Proč byly bezlepkové mouky přidávány právě v množství 5,5 %? V kapitole Výsledky a diskuze autorka uvádí, že: " ...Měrný objem jednotlivých druhů baget zobrazuje obrázek 3. U kontroly byl naměřen 4,92 ml-g-1. Nejvyšší byl naměřen u vzorku 5 rýže hnědá – celozrnná mouka, a to 5,06 ml-g-1, což činilo nárůst objemu o 2,9 %. Nejnižší byl naměřen u vzorku 3 čirokové mouky bílé, a to 4,43 ml-g-1, což činilo pokles o 9,9 %..." Z obr. 3 je ale patrné, že mezi kontrolou a vzorky 5, 6, 7 a 8 nebyl žádný průkazný rozdíl a že oproti kontrole byl měrný objem průkazně nižší u vzorků 2, 3 a 4, přičemž mezi těmito vzorky navzájem průkazný rozdíl zjištěn nebyl. Obdobná připomínka platí pro další komentované parametry. Tabulky ve výsledkové části by bylo vhodné doplnit o vyznačení statistické průkaznosti rozdílů jednotlivými vzorky. Práce je zakončena relativně rozsáhlým závěrem, ze kterého ovšem není jednoznačně zřejmé, která z testovaných bezlepkových mouk se ukázala jako nevhodnější k přidávání do běžného pečiva. Nevhodnější by byla z mého pohledu ta, která umožnila získat nejkvalitnější pečivo. Ráda bych proto studentku požádala, zda by mohla nevhodnější mouku uvést u obhajoby práce.

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **A**

Datum: 15. 5. 2017

doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
oponent práce