

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Kubíčková Kamila
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Doc.RNDr.Iva Burešová,Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Prof.Dr.Ing-Luděk Hřivna
Akademický rok:	2015/2016

Název bakalářské práce:

Vliv zmrazení na reologické vlastnosti těsta

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Předkládaná práce je aktuální. Za pozitivní považuji především to, že se zde hodnotí vlastnosti mouk vhodných pro konzumaci celiaky. Získané výsledky ukazují vesměs na lepší reologické vlastnosti těsta po rozmrazení než před zamrazením. Je škoda, že se studentka nepokusila hledat odpovědi na tento stav. Na druhou stranu by se odpověď na to, proč právě prostřední varianta se 70% obsahem vody na mouku vykazovala horší výsledky, než varianty hraniční, hledala asi těžce. Každopádně je třeba vyzvednout již to, že v rámci Bc.práce byl proveden zajímavý experiment.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1/Čím si vysvětlujete lepší reologické vlastnosti bezlepkových těst po šokovém zmrazení?
- 2/Může šokové zmrazení ovlivnit vlastnosti škrobu?
- 3/Vycházíme-li ze získaných výsledků, jak by se odrazil vliv změny receptury na kvalitě výrobku?

V Brně dne 23.5.2016

Podpis oponenta bakalářské práce