

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Debora Plánková  
**Studijní program:** N0721A210004 / Technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2020/2021

**Název diplomové práce:**  
**Fortifikace pizza těsta jedlým hmyzem**

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce pojednává o fortifikaci pizza těsta homogenizátem z potměníka moučného. Téma fortifikace potravin jedlým hmyzem je v současné době často diskutovaným tématem nejen mezi odbornou společností, ale i mezi laickou veřejností.

Členění diplomové práce je v souladu se zadáním a jednotlivé části práce odpovídají požadavkům kladeným na tento typ práce. Úroveň práce snižují drobné formální chyby.

Teoretická část je po obsahové stránce zpracována vhodnou formou s dostatečným množstvím literárních zdrojů, které jsou jak české, tak i zahraniční. Výsledky práce jsou vhodně interpretovány, ale diskuze je na nižší úrovni vzhledem k počtu naměřených výsledků a dostupné literatury.

V práci je možné vyzdvihnout zajímavé získané poznatky z hlediska nutričního zastoupení jednotlivých naměřených složek a prvních údajů o chování těst na pizzu s přídatkem hmyzu sledovaných pomocí termodynamických senzorů.

Diplomovou práci doporučuji k obhajobě a z důvodu aktuálnosti práce navrhuji klasifikační stupeň B.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Proč byl zvolen přepočítávací koeficient mezi obsahem dusíkatých látek a hrubého proteinu 6,25?
2. Jaké byly Vaše subjektivní dojmy při zpracování jednotlivých vzorků těst (konzistence...)

Ve Zlíně dne **20. 05. 2021**

Podpis oponenta diplomové práce