

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Holečková Denisa  
**Studijní program:** Technologie potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** Mgr. Martina Bučková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2021/2022

**Název diplomové práce:**

Stanovení vlákniny a polyfenolů netradičních mouk a jejich stravitelnost

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové 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	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

**B - velmi dobře**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Předložená diplomová práce zadané téma pojednává relativně stručně, ale přehledně a srozumitelně. Po formální stránce je práce na velmi dobré úrovni a obsahuje pouze minimum překlepů a stylistických nedostatků.

Rešeršní část práce je vhodným úvodem do řešené problematiky. Z mého pohledu bych doporučila více rozvést důvody pro obohacování pečiva netradičními moukami a poukázat nejen na nutriční benefity, ale také na rizika, která s tím mohou být spojena. Z důvodu přehlednosti práce by bylo vhodné v kap. 2 uvést souhrn hlavních složek všech popisovaných mouk (obsah sacharidů, bílkovin, tuků, vlákniny), nebo alespoň typické složení semen/plodů. Ne vždy jsou tyto informace uvedeny v textu příslušných kapitol.

Experimentální část práce je sepsána přehledně. Lze vytknout chybějící odkazy na použité metody (stanovení stravitelnosti, vlákniny a celkových polyfenolů). Nepřehledně působí vyjadřování výsledků v různých jednotkách v jedné tabulce (Tab. 6 a Tab. 7). Shrnutí výsledků formulované v Závěru práce ne úplně přesně koresponduje s výsledky uvedenými v Tab. 3, 4 a 5.

Velmi kladně hodnotím množství literatury převážně cizojazyčné, která byla použita pro vypracování rešerše a následně také pro diskuzi získaných výsledků.

Závěrem lze konstatovat, že předložená práce zcela splňuje zadané cíle, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm B – velmi dobře.

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

1/ Jakým způsobem byla inaktivována enzymatická aktivita ve vzorku při přípravě nestráveného podílu, kdy byl vzorek po enzymatické hydrolýze dále sušen jen při 30°C?

2/ Čím si vysvětlujete stejný podíl popela ve vzorku a v sušině lněné mouky (viz Tab. 3)?

3/ Co nejvíce ovlivňuje využitelnost polyfenolických látek přijímaných z potravin vyrobených s využitím testovaných vzorků? Uveďte prosím nejvýznamnější faktory z pohledu složení potravin, z pohledu technologického zpracování a z pohledu účinku trávicích procesů v trávicím traktu člověka.

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce