

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Václav Mat'átko
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: prof. dr. Ing. Luděk Hřivna
Akademický rok: 2022/23

Název diplomové práce:

Využití čekankového sirupu při výrobě jemného pečiva

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Uplatnění barevných pšenic v potravinářských výrobcích je stále aktuálním tématem. Patří k nim i předkládaná práce, která se věnuje využití barevných pšenic při výrobě trvanlivého pečiva. Práce má standardní členění. V literární části se autor věnuje jak charakteristice barevných pšenic, tak i dalším surovinám, především tukům, které jsou k výrobě sušenek nezbytné. Vhodně je celá tato část doplněna i technologií výroby sušenek. Je škoda, že se zde vyskytují chyby a překlepy, případně citační nepřesnosti. Metodická část je dostatečně rozpracovaná a je z ní jasné, o co v práci půjde. Jak autor práce správně uvádí, k výrobě trvanlivého pečiva potřebujeme pšenice, které jsou tzv. pekařsky slabé, tzn. s nízkým obsahem lepku, který nevyniká vysokou kvalitou. Za tím účelem se zpravidla používají odrůdy pšenic, které z pohledu pekárenského hodnocení nespádají do elitních (E) a kvalitních (A) odrůd pšenic. Bylo by tedy vhodné uvést, kam je zařazena odrůda Jumiko, která byla pro účel Bc-práce použita. Dále pak, i pro případné vysvětlení některých rozdílů mezi jednotlivými druhy sušenek, by bylo vhodné ještě doplnit informaci o tom, jakou granulaci měla mouka, vyrobená z odrůdy AF Jumiko, zda zde nebyly rozdíly oproti standardní mouce. Při popisu sensorického hodnocení, které bylo rovněž prováděno, uvádí autor termín "přípach". Bylo by vhodnější ho nahradit termínem "cizí vůně".

Část výsledky a diskuse odpovídá požadavkům. Autor se snaží vysvětlit dosažené výsledky a konfrontovat je s dostupnou literaturou. K této části mám pár připomínek. Není vhodné začínat kapitolu obrázkem. Obrázku by měl předcházet komentář. Rovněž některé formulace nejsou úplně šťastné jako ...odpor těsta mouky AF Jumiko... Vyskytují se také problémy při skloňování textu jako např. na str. 40 dole...graf na obrázek 9 ukazuje.... Je to škoda, protože to zcela zbytečně zhoršuje dojem z celé, jinak zajímavé a ne zcela běžné práce. Bohužel, tento trend je patrný i u části Závěr. Z celého je patrné to, že autora zřejmě tlačil čas, a nestačil se nad formulacemi zamyslet. Stejně tak v seznamu použité literatury by se měly literární zdroje uvádět dle citační metodiky v jednom stylu.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) V čem vidíte větší přínos při použití celozrnné mouky z barevných pšenic? V tom, že zvýšíme obsah vlákniny nebo v nárůstu obsahu polyfenolů?
- 2) Jak byla hodnocena změna barvy sušenek? Byl to pro celkový sensorický profil výrobku přínos nebo spíše ne?

V Brně dne 26. 5. 2023

Podpis oponenta diplomové práce