

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Ždímalová Renáta
Studijní program: B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: T19001 / Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Šebestíková Romana, Ing.
Oponent bakalářské práce: Adámková Anna, doc. Ing. et Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2023/24

Název bakalářské práce:
Vlastnosti oplatek vyrobených z mouky barevných pšenic

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:

Předložená bakalářská práce studentky Renáty Ždímalové se zabývá vlastnosti oplatek vyrobených z mouky barevných pšeníc. V první části práce je popsána charakteristika oplatek a suroviny na jejich přípravu. Následuje technologie výroby oplatek, kde studentka popisuje jednotlivé výrobní operace. Ve druhé kapitole teoretické části práce jsou popsány charakteristiky barevné pšenice, včetně anatomického a chemického složení zrna, jeho odlišnosti oproti běžné pekárenské pšenici a jeho využití v potravinářství. Tyto kapitoly jsou popsány celkem jednoduchou čtivou formou, ve které však nechybí potřebné základní informace.

V praktické části práce byla ověřena využitelnost mouk z barevných pšeníc při výrobě oplatek a charakterizovány vybrané vlastnosti těchto oplatek. Pro tuto charakterizaci bylo použito měření textury na texturometru a byla provedena senzorická analýza. Tímto způsobem bylo získáno základní porovnání běžné celozrnné pšeničné mouky s moukami z barevných pšeníc a poznatky o vlivu jednotlivých mouk na vlastnosti oplatek, které jsou důležité pro další rozšiřování využití barevných pšeníc. Pozitivně hodnotím i sledování vlivu doby skladování. Přestože je práce svým rozsahem a výsledky nadstandardní, je škoda, že autorka blíže neuvádí výsledky ze statistického zpracování získaných dat. Zajímavé by např. byly výsledky Turkeyho HSD testu, který je uveden v metodice, ale jeho výsledky nejsou podrobněji zmíněny.

Celá práce je sepsána na 57 stranách bez příloh a obsahuje více než 40 odkazů na literaturu, 19 obrázků a 1 tabulku. Formální stránka práce je na dobré úrovni, avšak i zde se najdou běžné formální chyby, jako jsou výčty bez popisu a znamének (např. při uvádění receptury), chybějící tečky za číslem v nadpisu obrázku, větší bílé místo na konci stránky (str. 41) aj.

I přes všechny uvedené výhrady hodnotím výsledky uvedené v práci jako důležité a vlastní práci jako nadprůměrnou. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm Výborně.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Který způsob kypření jste uplatňovala při výrobě oplatek?
- 2) Odhadněte, jestli je možné v blízké době očekávat větší rozšíření výrobků z mouky z barevné pšenice.

V e Zlíně dne **27.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce