

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Dominika Walachová
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Ing. Michaela Zacharová
Oponent diplomové práce:	Ing. Marián Tokár, PhD.
Akademický rok:	2017/2018

Název diplomové práce:

Vliv oligo-fruktóзовého sirupu na texturní a senzorické vlastnosti 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	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce rieši zaujímavú a aktuálnu problematiku, pričom celkovo je spracovaná na dobrej úrovni. V práci sa nachádzali niektoré štylistické a formálne nedostatky (predložky na konci riadku, čiarky, medzery, členenie kapitol). Oceňujem výber témy záverečnej práce, ktorý je venovaný využitiu a vplyvu oligo-fruktózového sirupu na texturné a senzorické vlastnosti jemného pečiva, ale okrem pozitívnych účinkov je možné na základe poznania chemického zloženia predpokladať vyššie hodnoty akrylamidov, ktoré sú v poslednej dobe veľmi diskutovanou témou.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Z akých zdrojov resp. na základe čoho ste čerpali receptúry, pomery jednotlivých surovín a technologické postupy?
2. Myslíte, že technológia výroby a jednotlivé kroky výroby môžu ovplyvniť hodnoty špecifického objemu a textúry výrobkov?

V Nitre dne 15.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce