



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Agroekologie
Akademický rok:	2014
Název práce:	Příprava těstovin s různým podílem merlíkové mouky a jejich kvalitativní hodnocení
Student:	Věra Bigasová
Katedra:	Katedra rostlinné výroby a agroekologie
Vedoucí práce:	Doc. Ing. Jana Pexová Kalinová, Ph.D.
Oponent:	Ing. Václav Dvořáček, Ph.D.
Pracoviště oponenta:	Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání	X						
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce	X						
3	Práce s daty, informacemi a odbornou literaturou		X					
4	Vhodnost metodiky řešení	X						
5	Využití metod zpracování výsledků		X					
6	Interpretace výsledků, diskuse		X					
7	Formulace závěrů práce	X						
8	Odborný přínos práce a její praktické využití	X						
9	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem		X					
10	Formální úprava práce a jazykové zpracování			X				

Hodnocení vyznačte **X** (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):

Příloha formuláře Zázpis o státní závěrečné zkoušce

Předložená diplomová práce studentky Věry Bigasové, se zabývala velmi zajímavým aspektem přípravy a případných kvalitativních změn u těstovin připravených s přidavkem merlíkové mouky. Téma práce hodnotím jako velmi aktuální reagující na poslední trendy výzkumu zaměřené na zlepšení nutričních parametrů potravin resp. pšeničné mouky. Velmi kladně hodnotím zpracování literární rešerše a především experimentální část, která rozhodně přináší řadu zajímavých výsledků. Níže uvedené připomínky jsou tak především míněny z hlediska možnosti další publikace této práce v odborném či vědeckém tisku.

V literární rešerši zmiňujete složení škrobu u merlíku, přičemž na str. 16 uvádíte rozsahy 14 – téměř 28 % a na str. 28 pak hodnotu obsahu amylosy kolem 5 %. Co je tedy pro merlík typická hodnota? Z formálního hlediska bych ještě navrhol používat v celém textu práce jeden způsob psaní této škrobové složky (amylosa / amyulóza).

Pro členění kap. „Výsledky“ by podle mého soudu bylo mnohem přehlednější jejich popis dle provedených experimentů, (tzn. 1, vyhodnocení přidavku merlíku v semolině (10-90 %) a 2, merlíkové těstoviny s přidavky dalších složek (vejce, sója, předželatinizovaný škrob). Tento charakter členění mohl být již možná zmíněn i v kap. 2 - Cíl.

K metodické části práce mám pouze jeden dotaz. Proč při vzájemném porovnání těstovin připravených s příměsí merlíku nebyla zahrnuta i tzv. nulován (kontrolní) varianta bez přidavku merlíku (tzn. těstoviny čistě ze semoliny)?

Ve výsledkové části případě grafů č. 3 a 4. (str. 40) bych text: „Bobtnavost (poměr uvařené / syrové)“ uvedl pod osou „y“ protože tam jsou tyto hodnoty zaznamenány. V popisujícím textu na téže straně bych pak možná volil následující formulaci: index bobtnavosti nebo poměr bobtnavosti se zvýšil z 2,6 na 4 atd. Obecně popis jednotek u os „y“ postrádám u všech grafů, i když připouštím, že je to z hlavních popisů jednotlivých grafů většinou zřejmé.

Z pohledu dalšího publikačního potenciálu práce bych doporučoval doplnit chemicko-technologickou analýzu jednotlivých komponent resp. směsí o stanovení obsah NL, obsah a složení škrobu, obsah lepku, tuku apod. Nebylo základní složení popsáno alespoň na obalu výchozích surovin?

V případě úmyslu publikovat tyto jinak velmi zajímavé výsledky je bude rovněž nutné doplnit o kalkulaci jejich vzájemné průkaznosti pomocí vhodné statistické metody. Mohla by studentka uvést nějakou z vhodných statistických metod, které by se daly na tyto výsledky aplikovat?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO/NE):

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

VÝBORNĚ

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhově/a)

Datum

Podpis oponenta

11.5. 2014