



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - vedoucí

Studijní program:	N4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Zemědělské inženýrství - Prvovýroba
Akademický rok:	2016/2017
Název práce:	Hodnocení bezpečnostních potravin se zaměřením na pečivo
Student:	Bc. Aneta Brabencová
Katedra:	Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí práce:	Ing. Dana Jirotková, Ph.D.

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

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

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě.

Procento populace s intolerancí na lepek se stále zvyšuje. Hledání nových výrobků je předmětem jak výrobců, tak i odborných pracovníků. Pečivo je součástí denní potřeby a jeho záměna za bezpečnostní je pro spotřebitele těžko akceptovatelná. Cílem práce bylo připravit recepturu s možnou náhradou lepku a s vlastnostmi podobnými běžnému pečivu.

Otázky k obhajobě:

1/ Jaký typ mouky by byl vhodný jako přídavek do bezpečnostního pečiva pro zvýšení jejich nutriční hodnoty, odůvodněte proč.

2/ Novým typem mouky vhodné do bezpečnostních výrobků je jablečná mouka. Byl by její přídavek vhodný i do pečiva?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě : ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

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

Datum 12. 5. 2017

Podpis vedoucího práce

D. Jirotková