



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - vedoucí

Studijní program:	N4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Kvalita zemědělských produktů
Akademický rok:	2019/2020
Název práce:	Hodnocení kvality bezlepkových potravin se zaměřením na pečivo
Student:	Bc. Radka Osinková
Katedra:	Katedra potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských 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 zájmu jak výrobců, tak i odborných pracovníků. Pečivo je součástí denní potřeby, proto je cílem práce připravit recepturu s vlastnostmi podobnými běžnému pečivu. Další oblastí problematiky je rychlé stárnutí bezlepkového pečiva a jeho korekce.

Otázky k obhajobě:

- 1/ Proč bylo záměrem obohatit pekárenský výrobek právě složkou konopné mouky?
- 2/ Je barva běžného i bezlepkového pečiva pro spotřebitele důležitá při výběru?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě : ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

Výborně

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

Datum 15. 7. 2020

Podpis vedoucího práce