



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK OPONENTA PRÁCE

Studijní program: N4101 Zemědělské inženýrství

Studijní obor: Kvalita zemědělských produktů

Akademický rok: 2020/2021

Název práce: Uplatnění alternativních rostlinných mouk pro výrobu chleba

Student: Bc. Věra Vítková

Katedra: Katedra rostlinné výroby

Vedoucí práce: doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D.

Oponent: Ing. Jan Bedrniček, Ph.D.

Pracoviště oponenta: Katedra potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Vhodnost metodiky řešení	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Využití metod zpracování výsledků	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Interpretace výsledků, diskuse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Formulace závěrů práce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 Odborná úroveň práce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 Formální úprava práce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Práce diplomantky Bc. Věry Vítkové se zabývá možnostmi využití mouk olejnin jako suroviny pro výrobu pekařských výrobků s vyšší nutriční a zdravotní hodnotou. Konkrétně je práce zaměřena na obohacování či nahrazování klasických pšeničných a žitných chlebových mouk, používaných pro výrobu běžných chlebů, moukami vyrobenými z výlisků, které vznikají jako vedlejší produkty nebo také odpady po lisování oleje ze semen olejnin tykve, konopí, ostropestřce a lnu. Celkově práci hodnotím jako kvalitní i přesto, že dojem mírně kazí poměrně časté překlepy a v některých pasážích i tvrzení, která nejsou podepřena citacemi. Na druhou stranu je třeba vyzdvihnout to, že diplomantka analyzovala velké množství vzorků. Celkem se jednalo o 1 kontrolní a 16 pokusných chlebů obohacených o různé mouky z tykve, ostropestřce, lnu a konopí. Výsledky chemických rozborů jsou zobrazeny v několika grafech a jasně ukazují na vliv přídatku mouk olejnin na antioxidační vlastnosti obohacených chlebů. Kapitola diskuze porovnávající výsledky práce s ostatními autory je popsána na necelých třech stránkách a z mého pohledu by mohla být obsáhlejší.

Celkově závěrečnou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji známku výborně.

K obhajobě bych rád diplomantce položil dvě otázky:

- 1.) Mohly by diplomantka alespoň stručně vyjmenovat hlavní antioxidační látky, které se vyskytují ve výliscích použitých k obohacení chlebů, tj. tykve, konopí, ostropestřce a lnu?
- 2.) Jak si diplomantka vysvětluje, že chleby obohacené hrubší frakcí měly většinou obsah celkových polyfenolů vyšší než chleby, do kterých byla přidána jemnější frakce?

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

Výborně

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

Datum: 11.05.2021

Podpis: