

Průběh obhajoby diplomové práce:

Využití jedlých a léčivých hub v potravinářství

Student zahájil obhajobu prezentací v PowerPointu. Představení diplomové práce bylo jasné, stručné a výstižné, časový limit byl dodržen. Následovalo seznámení s posudky oponenta a vedoucí práce včetně jejich dotazů.

Dotaz od oponenta: *Jaký byl důvod výběru právě těchto dvou druhů hub?*

Odpověď: Důvod výběru hlívy ústřičné byl následující: dobrá dostupnost suroviny, cenová nenáročnost a možnost využití suroviny od místních pěstitelů.

Důvodem výběru housenice čínské byl zájem ze strany firmy i můj osobní zájem.

S odpověďmi studenta byla komise spokojena a reagovala doplňujícími otázkami v rámci rozpravy:

Doc. Jůzl: Jak dlouho od upečení probíhalo senzorické hodnocení a zkoušelo se hodnocení i po delší době skladování? Odpověď: Proběhlo pouze v den výroby.

Doc. Jůzl: Myslíte, že by konzument chtěl cítit aroma hub v obohaceném chlebu? Odpověď: Jsou dvě skupiny lidí, které by nechtěly cítit chuť netypickou pro chléb a na druhou stranu by byli konzumenti, kteří budou očekávat změněné senzorické vlastnosti.

Doc. Jůzl: Jak se projeví přídavek housenice čínské na ekonomice výroby chleba? Odpověď: Cena by byla možná až neakceptovatelná a byla by na úrovni mezi 130 a 140 Kč za půl kg.

Dr. Jirotková podotýká, že zvýšení ceny nemusí být tak velké, protože samotné bezlepkové pečivo je mnohem dražší, než klasické pečivo.

Doc. Pexová-Kalinová: Proč se volil bezlepkový chléb místo klasického chleba? Odpověď: Bylo to z důvodu rozšíření poněkud chudého sortimentu bezlepkového pečiva.

Doc. Samková poukázala na někdy nesrozumitelné formulace v diplomové práci, na druhou stranu pochválila správné pojmenování grafů.

Po rozpravě byla obhajoba ukončena. Komise ocenila pohotové reakce studenta na dotazy během rozpravy i jeho znalosti dané problematiky.

Body:

Klasifikace: Velmi dobře

Datum obhajoby: 16. 6. 2022



předseda zkušební komise