

Průběh obhajoby diplomové práce:

Název práce Hodnocení kvality bezlepkových potravin se zaměřením na pečivo

Popis průběhu obhajoby

Odpovědi na otázky vedoucího práce a oponenta jsou v příloze tohoto zápisu.

Jaký význam má transglutamináza a glukóza-oxidáza?

Ovlivňuje reologické vlastnosti těsta.

Jaké senzorické znaky byly nejvíce ovlivněné?

Aroma, barva, vzhled, konzistence.

Proč se sleduje u hubnoucích celiaků množství bezlepkového pečiva?

Z důvodu obsahu tuku, sacharidů a vysokého glykemického indexu.

Body:

Klasifikace: výborně



---