

Průběh obhajoby bakalářské práce:

Hodnocení odrůdové variability bílkovinné složky sóji luštinaté

Studentka zahájila obhajobu prezentací v PowerPointu. Představení diplomové práce bylo stručné a jasné, časový limit byl dodržen. Následovalo seznámení s posudky oponenta a vedoucího práce včetně jejich dotazů.

Dotaz od oponenta: Jak vznikají sójový proteinový izolát a texturovaný sójový protein? K čemu se používají?

Odpověď: Sójový proteinový izolát (SPI) vzniká zpracováním sóji: proces odstranění tuku a dalších nežádoucích složek - namáčení, rozemletí, koagulace, výroba izolátu (prášek). Využití SPI v potravinářství, výživové doplňky. TSP je produktem zpracovaných sójových bílkovin a používá se jako masová náhražka. Výroba - sójový proteinový koncentrát, namáčení, extruze (struktura podobná masu), sušení, balení.

Dotaz od vedoucího práce: Jak studentka vidí budoucnost pěstování sóji luštinaté v klimatických podmínkách ČR?

Odpověď: Pěstování může být ovlivněno několika faktory a vývojem událostí jako je sucho, změna klimatu, vyšší poptávka po sójových produktech, mezinárodní obchodní politika.

Dotaz od vedoucího práce: Nutričně nejvýznamnější obsahové komponenty semen sóji a stručně nastínit potenciál jejich využití?

Odpověď: Využití semen sóji v potravinářství, náhražka masa, zdravé oleje, krmivo, biopaliva. Bílkoviny, sacharidy (jednoduché cukry), tuky (omega3, 6), vláknina (trávení, cholesterol), minerály, vitamíny (B- komplex, vit. E).

Dotaz od doc. Bárty: Jaký je rozdíl mezi SPI a sójovým koncentrátem? Extrakce tuku?

Odpověď: Zmíněn rozsah % pro SPI a sójový koncentrát. Petrolether nebo hexan.

Dotaz od doktora Štěrbý: Co se zkrmuje u sójy?

Odpověď: Extrahované šroty.

Po rozpravě byla obhajoba ukončena. Komise podotkla, že odpovědi na otázky jsou velmi dobré a s jejich obsahem v rámci rozpravy je spokojena.

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 6. 6. 2023



předseda zkušební komise