

Průběh obhajoby diplomové práce:

Hodnocení kvality bezpečných potravin se zaměřením na pečivo

Studentka zahájila 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: *Uvedte hlavní produkt produkováný lisováním Ostropestřce mariánského a jeho využití.*

Odpověď: Olej, který se dá využít ve farmaceutickém, potravinářském i kosmetickém průmyslu.

Dotaz od oponenta: *Navrhněte další sortiment výrobků, kde by bylo možné výlisky využít.*

Odpověď: Jako další sortiment by se výlisky mohly využít v potravinářství jako doplněk stravy nebo jako výživa zvířat (prevence vzniku zdravotních obtíží a snížené produkce).

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

Doc. Jůzl: Který chléb by byl pro hodnotitele neakceptovatelný? Odpověď: Byl to chléb s 20% přídavkem výlisků.

Doc. Samková: Jakým přístrojem se stanovuje specifický objem bochníku? Odpověď: Je to speciální přístroj založený na principu měření objemu po vytlačení řepkových semen.

Doc. Pexová-Kalinová: Jaká byla směs mouk použitých při pečení chleba? Odpověď: Byla to směs čtyř mouk a dvou druhů škrobů.

Doc. Hasoňová: Jak kynuly chleby s ostropestřcem? Odpověď: Chleby s vyšším přídavkem kynuly hůře.

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

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 16. 6. 2022



předseda zkusební komise