

Průběh obhajoby diplomové práce:

Využití kompozitních mouk pro přípravu běžného pečiva

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

Dotaz od vedoucího: Co vše lze udělat proto, aby se zdařilé varianty prezentovaného pečiva vyráběly a aby byly dobře přijaty spotřebiteli? Jako strategii případné propagace byste zvolila?

Odpověď: Je třeba zajistit: a) konzervativní přístup spotřebitelů, b) přijatelnou cenu, c) vzhled, d) gramáž, e) informovat spotřebitele. Volila bych strategii v podobě: a) využití dostupných prostředků, b) při zavedení, poskytnutí vzorků za sníženou cenu nebo zcela zdarma.

Dotaz od oponenta: Lze klasifikovat některé z připravených pekařských výrobků jako funkční potravinu?

Odpověď: Ano, lze. Funkční potravina je svým charakterem běžnou potravinou, není to tableta, kapsle ani jiná forma doplňku stravy. Průkaz příznivých účinků na lidské zdraví musí být založen na vědeckém základě. Funkční potravina kromě své výživové hodnoty má příznivé účinky na lidské zdraví anebo snižuje riziko lidského onemocnění. Funkční potraviny se konzumují jako součást běžné stravy.

Dotaz od oponenta: Jsou na českém trhu dostupné pekařské výrobky, jako chléb a běžné pečivo, které obsahují mouku z Vámi použitých, ale i jiných druhů pokrutin?

Odpověď: Nebyla nalezena žádná firma či podnik vyrábějící chléb nebo běžné pečivo, obsahující mouku z pokrutin. Samotné minoritní/alternativní mouky jsou dostupné v obchodech se zdravou výživou nebo na internetových obchodech. Internetové zdroje nabízejí širokou škálu receptů za použití těchto minoritních mouk.

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

Doc. Jůzl: Která část populace preferuje minoritní mouky? Odpověď: Spíše lidé z mladších generací. Jaká je překážka v použití například ve zdravotnických zařízeních, může to být cena? Odpověď: Nemusí být, cenově by neměly být tyto varianty pečiva výrazně dražší. Který Vámi připravený výrobek byste preferovala? Odpověď: Pravděpodobně varianta s obsahem mouky z ostropestřce mariánského a červené řepy. Co byste zdůraznila jako největší benefit vašich výrobků? Odpověď: Vyšší obsah vlákniny, minerálních látek, biologicky aktivních látek. Prof. Samková: Jak je definována kompozitní mouka? Odpověď: Je to mouka, která se nedá použít v čisté formě, je pouze složkou moukové směsi. Doc. Jůzl upozorňuje na menší přehlednost grafů v souvislosti s vyskytujícími se vícebarevnými sloupci. Doc. Hasoňová zmiňuje potenciál pekařských výrobků s obsahem mouky z červené řepy. Doc. Jůzl: Tvrdne obohacené pečivo více než neobohacené? Odpověď: Ano, tvrdne rychleji. Doc. Pexová Kalinová: Je možné označit pečivo například jako "řepná bulka"? Odpověď: Pravděpodobně ne z důvodu nízkého obsahu obohacující mouky. Prof. Samková zmiňuje správné použití pojmů "obilniny" a "obiloviny".

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

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 6. 6. 2023


předseda zkušební komise