



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK OPONENTA PRÁCE

Studijní program: NO721A370001 Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Studijní obor: NO721A370001 Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Akademický rok: 2022/2023

Název práce: Využití kompozitních mouk pro přípravu běžného pečiva

Student: Bc. Lenka Uhlířová

Katedra: Katedra rostlinné výroby

Vedoucí práce: doc. Ing. Jan Bárta, Ph.D.

Oponent: Dr. Ing. Jaromír Kadlec

Pracoviště oponenta: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Fakulta zemědělská a technologická

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání	X						
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou		X					
3 Vhodnost metodiky řešení	X						
4 Využití metod zpracování výsledků	X						
5 Interpretace výsledků, diskuse			X				
6 Formulace závěrů práce	X						
7 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem		X					
8 Odborná úroveň práce	X						
9 Formální úprava práce		X					
10 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků	X						

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Studentka se ve své diplomové práci zaměřila na využití vedlejších produktů olejářského průmyslu a mouky z červené řepy při výrobě běžného pečiva a splnila tak zadání diplomové práce. Literární přehled svým rozsahem odpovídá kritériím kladeným na tento typ kvalifikační práce. Studentka cituje řadu českých i zahraničních pramenů, převážně z posledních 10 až 15 let. Použitá metodika zohledňující zpracování jednotlivých surovin, vlastní pekárenskou výrobu, analytická a senzorická hodnocení, včetně statistického, poskytla kvalitní a zajímavé výsledky. Výsledky jsou jasně a srozumitelně zpracované a graficky názorně vyjádřené. Vzhledem k propracované metodice a rozsahu výsledků je kapitola Diskuse velmi stručná, pouze dvě strany a studentka svá zjištění diskutuje s pouhými pěti autory. Část diskuse je opakováním zjištěných výsledků, uvedených v předchozí kapitole. Jak plyne ze závěru diplomové práce, studentce se podařilo prokázat, že mouky z pokrutin lnu, ostropestřce, konopí a dále z červené řepy mají pozitivní vliv na nutriční složení pekařských výrobků a mohou být i po senzorické stránce zajímavé pro konzumenty. I přes drobné nedostatky se jedná o práci kvalitní, kterou lze doporučit k obhajobě.

Studentka by měla v IS STAG nahradit odevzdanou diplomovou práci opravenou verzí, vzhledem k tomu, že má na titulní straně dvě chyby. Je uveden nesprávný název fakulty a studentka nezpracovávala svojí práci na katedře potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů, ale na katedře rostlinné výroby. Číslování stránek by mělo končit kapitolou Závěr.

Do diskuse při obhajobě diplomové práce mám dva následující dotazy:

1. Lze klasifikovat některé z připravených pekařských výrobků jako funkční potravinu?
2. Jsou na českém trhu dostupné pekařské výrobky, jako je chléb a běžné pečivo, které obsahují mouku z Vámi použitých, ale i jiných druhů pokrutin?

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl/a)

Datum: 15. 05. 2023

Podpis: