Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	**Bc. Augustová Monika**
Studijní program:	N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	Doc.RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna
Akademický rok:	2017/2018

Název diplomové práce:
Vliv přídavku rýžové instantní kaše na texturní vlastnosti rýžového pečiva

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

	Kritérium hodnocení	**Hodnocení dle ECTS**
1.	Splnění zadání diplomové práce	**A - výborně**
2.	Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	**A - výborně**
3.	Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	**A - výborně**
4.	Popis experimentů a metod řešení	**A - výborně**
5.	Kvalita zpracování výsledků	**B - velmi dobře**
6.	Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	**B - velmi dobře**
7.	Formulace závěrů práce	**B - velmi dobře**

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Komentáře k diplomové práci:

Formální připomínky:
Na str. 21 první věta: vhodnější je použít výraz …obilnin…pokud se jedná o pěstitelské hledisko. Výraz v závorce pak správně …9 % celkově obdělávané půdy…
Na str. 23 údaj v závorce dole …hydroxymethylcelulóza -2x se opakuje.

Požadovaná vysvětlení:
Prosím také objasnit pojem "vaječný škrob" str 24.

Celkové hodnocení:
Literární rešerše je kvalitně připravená s drobnými formálními nepřesnostmi. Část "Výsledky by si zasloužila více pečlivosti při interpretaci výsledků. Stálo by určitě za to objasnit, co se myslí žvýkatelností vzorku a co je po přídavku kaše očekáváno zda snížení nebo zvýšení hodnoty tohoto parametru a která hodnota je pozitivní - dá se to různě chápat. Kladně hodnotím zjištění , že přídavek rýžové kaše zvyšuje soudržnost a snižuje tvrdost pečiva.
Podobně v části "Diskuse" by mohly být výsledky obratněji formulovány a konfrontovány s příslušnou literaturou. Stejně tak "Závěr" by neměl být pouze souhrnem dosažených výsledků, mělo by z něj vyplynout i doporučení pro další výzkum, praxi apod.

Otázky oponenta diplomové práce:

1) Jaké jsou konkrétní údaje o počtu celiaků v ČR? Z vaší práce vyplývá, že počty celiaků se dle jednotlivých autorů významně liší.
2) V části výsledky jsou uvedeny v tab. 2 výsledky měření při přípravě vzorků. Každá receptura je uvedena 2x . Znamená to, že vzorky (varianty) byly připravovány ve dvou opakováních?
3) Při hodnocení lepivosti vzorků jsou rozdíly mezi jednotlivými variantami s ohledem na citlivost metody velmi malé. Jak byste vysvětlila vysokou lepivost při přídavku 10 a 40 % kaše oproti nižší lepivosti při přídavku 20 a 30 % ?
4) Ze získaných výsledků vygenerujte doporučení pro uplatnění rýžové kaše v pekárenských recepturách.
5) Pokuste se odhadnout, zda by se místo extrudované rýžové mouky nedala použít mikromletá mouka.

V

Brně dne 18.5.2018

Podpis oponenta diplomové práce