

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Petr Majar
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. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název diplomové práce:

Fyzikálně chemické vlastnosti těsta z různých druhů rýžových mouk

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Práce se zaměřuje na hledání optimálního přídatku vody do rýžového těsta. Současné poznatky naznačují, že bezlepkové pečivo dosahuje lepší nakypřenosti, pokud se připravuje z těsta s vyšším přídatkem vody, než je běžné pro pšeničná těsta. Optimální přídatek vody je v současné době předmětem vědeckých diskusí, proto považuji téma za vysoce aktuální. Autor se v práci nevyhnul formálním chybám. V textu lze najít odborné nepřesnosti a chyby.

Doporučuji provést kontrolu správnosti údajů uvedených v tabulce 1. Prosím o prezentaci případných oprav při obhajobě práce.

V kapitole výsledky a diskuse se autor zaměřil pouze na popis získaných výsledků. Vzhledem k tomu, že jedním z cílů práce bylo optimalizovat přídatek vody v rýžových těstech, očekávala bych, že se pokusí u každého z měřených parametrů alespoň naznačit, která mouka a který poměr mouky s vodou by se mohl nejvíce přibližovat očekávání. Škoda, že se autor nepokusil nalézt vztahy mezi jednotlivými sledovanými parametry, např. jestli velikost moučných frakcí měla vliv na reologické vlastnosti těsta. V závěru autor konstatuje, že se na výrobu bezlepkových rýžových produktů nejlépe hodí hladká rýžová mouka a černá rýžová mouka v poměru 0,6:1, není však zcela zřejmé, na základě jakých výsledků k tomuto zjištění dospěl a pro které rýžové výrobky má konstatování platit.

Otázky oponenta diplomové práce:

Skutečně byla v práci použita červená, černá, hnědá rýžová mouka? Nejednalo se spíše o mouku připravenou z rýžového zrna s červeným, černým a hnědým zbarvením?

V kapitole 1.5 Rozdělení rýže autor uvádí, že „Rýže se vyskytuje v mnoha různých barvách, jako například v hnědé, červené, černé a fialové“.

- V které části zrna je barvivo uloženo? Zůstává zrno barevné i poté, co se odstraní klíček, pluchy a obalové vrstvy?

V kapitole Materiál a metody (5.1.4) je uvedeno, že rýžová mouka byla smíchána s vodou v poměrech 1 díl vody ku 1 dílu mouky a v poměru 1 díl vody ke 0,6 dílu mouky. Ve výsledkové části je uvedeno, že mouky byly smíchány s vodou v poměru mouky a vody 0,6:1; 1:1, popřípadě 1:0,6; 1:0,8. V abstraktu a v závěru se píše o poměrech 1:1; 1:0,6; 0,6:1.

- Prosím o vysvětlení, v jakých poměrech byla mouka s vodou míchána. Byly všechny poměry použity pro všechna měření?

VZlíně dne 27.5.2019

Podpis oponenta diplomové práce