

## Posudek oponenta diplomové práce

|   |  |
|---|--|
| <b>Příjmení a jméno studenta:</b>             | <b>Bc. Michaela Kurková</b>                          |
| <b>Studijní program:</b>                      | N2901 Chemie a technologie potravin                  |
| <b>Studijní obor:</b>                         | Technologie potravin                                 |
| <b>Zaměření</b><br>(pokud se obor dále dělí): |  |
| <b>Ústav:</b>                                 | Ústav technologie potravin                           |
| <b>Vedoucí diplomové práce:</b>               | Doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.                       |
| <b>Oponent diplomové práce:</b>               | Prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna                          |
| <b>Akademický rok:</b>                        | 2019/2020  |
| <b>Název diplomové práce:</b>                 | Vliv přísady vody na texturní charakteristiky pečiva |

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

Předloženou práci **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**B - velmi dobře**

### **Komentáře k diplomové práci:**

Práce se zabývá vlastnostmi rýžového pečiva připraveného z těst s diferencovaným přídatkem recepturní vody a různou dobou hnětení těsta. Jedná se o pečivo bezlepkové a je škoda, že to není zmíněno již v názvu samotné práce. Abstrakt práce je zbytečně skromný, stálo by za to v něm alespoň některé údaje z recepturního složení prozradit. Literární rešerše je dostatečně rozsáhlá. Za cenný považuji popis chování jednotlivých složek těsta v průběhu jeho přípravy včetně procesu pečení. Zde by bylo vhodné objasnit, jak je myšleno vyjádření...škrob váže vodu na 50-65 % své váhy... Slovo váha by bylo dobré nahradit termínem hmotnost. V literární rešerši je věnována část také pojednání o vodě, kdy cituji: ...“do 3,5 mmol/l se považuje voda za měkkou a nad 8 mmol/l za tvrdou“... **Platí to obecně nebo pouze v uvedených souvislostech?** Dále se nabízí otázka, která opět vychází z některých interpretací jako: **Co je velké a malé množství soli v pečivu?**

Studentku je třeba pochválit za minimum překlepů v práci, na druhou stranu některé formulace by potřebovaly trochu vylepšit jako např. ... pro průkaz... lépe ...k zajištění průkaznosti... apod. Po formální stránce je práce dobře členěna. Dal by se ale snížit počet kapitol např. scelením kapitoly 6 a 7 do jedné pod názvem Materiál a metody. Interpretace výsledků a jejich konfrontace s literaturou je na odpovídající úrovni. Zde se mi jen nezdá závěr, že s rostoucím přídatkem vody klesá žvýkatelnost, když odpor (síla), který je měřený v N, je u výrobků s vyšší dávkou vody výrazně nižší. **Je to tak uvedeno správně?**

### **Otázky oponenta diplomové práce:**

- 1) Vysvětlíte termín koalescence, co to znamená v souvislosti s pekařskou technologií?
- 2) Při výrobě běžného pečiva používáme omládek, případně poliš, je mezi nimi rozdíl?
- 3) Uvádíte, že ztráta vody výpekem je vyšší u těsta s nižším obsahem recepturní vody a je to způsobeno nedostatečnou hydratací celého povrchu částic. Mohla se zde projevit i doba pečení a teplota uvnitř těsta, která byla pravděpodobně u jednotlivých výrobků rozdílná?

V Brně dne **16. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce