

## Posudek vedoucího diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Michaela Kurková  
**Studijní program:** N2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Iva Burešová  
**Akademický rok:** 2019/2020

**Název diplomové práce:**

Vliv přídavku vody na texturní charakteristiky pečiva

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	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
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Studentka ve své práci sledovala vliv přídavku vody na texturní charakteristiku bezlepkového pečiva. Optimální přídavek vody, který zaručí dostatečnou kvalitu bezlepkového pečiva, je aktuální otázkou, které se věnují výzkumná pracoviště na celém světě. Díky pečlivému přístupu a zodpovědné laboratorní práci studentka pomohla ozřejmit některé vazby mezi množstvím vody v receptuře a texturou bezlepkového pečiva. Přesto si myslím, že popis výsledků a jejich diskuse mohla být obsáhlejší a hlubší.

Práce není plagiát.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

nemám

Ve Zlíně dne **15. 05. 2020**

Podpis vedoucího diplomové práce