

## Posudek oponenta diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	Bc. Veronika Poledníková
<b>Studijní program:</b>	N2901 Chemie a technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
<b>Oponent diplomové práce:</b>	doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020

### Název diplomové práce:

Vliv použité pšeničné mouky na texturní vlastnosti muffinů

### 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>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>B - velmi dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>C - 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:**

Možná by bylo vhodné zjistit závislost mezi jednotlivými naměřenými parametry.

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Na str. 14 píšete, že „mouka je tzv. všestranná surovina, která má široké využití jak v pekárenství tak v pečivárenství“, otázka: její využití je jenom v těchto dvou produkcích?
2. Kvalita těsta může být ovlivněná délkou hnětení, v metodice uvádíte dobu  $3 \pm 1$  minuty. Neměla by být stejná u všech pokusných vzorků?
3. Byla před hodnocením stanovená granulace jednotlivých použitých mouk?

Ve dne **13. 05. 2020**

Podpis oponenta diplomové práce