

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Veronika Přepechalová
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:	2019/2020
Název diplomové práce:	Kvalita pečiva z netradičních bezpečkových surovin

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	B - velmi dobře
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	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Jedná se o práci, která je svým pojetím poměrně rozsáhlá. Řeší se zde problematika uplatnění bezlepkových surovin pro výrobu pečiva pro celiaky ale také celiakie a její dopady na zdraví člověka. Za cenné lze považovat to, že se diplomantce podařilo shromáždit velké množství literatury k dané problematice o čemž svědčí více než 70 literárních zdrojů. Bohužel se studentka nevyhnula některým bolestem, se kterými se občas u prací tohoto typu setkáváme. V některých případech jsou volena zbytečně dlouhá souvětí, ne vždy správně rozdělena interpunkcí. Vyskytují se i chyby ve skloňování a překlapy. Najdou se zde i nedostatky v citacích v textu. Práce je ale rozsáhlá a můžeme konstatovat, že počet formálních chyb je úměrný jejímu rozsahu. Po odborné stránce je literární rešerše dobře zpracovaná.

Práce má zbytečně mnoho kapitol. Kapitola 6 a 7 by mohla nést název Materiál a metody. Rovněž by bylo lepší spojit část Výsledky a Diskuse do jednoho celku. Pomohlo by to i lepší čtivosti a pochopení především statistického hodnocení výsledků, kde jsou někdy provedená hodnocení zbytečně složitá a kostrbatá. Může za to tak trošku i poměrně náročné schéma pokusu, kde je hodnoceno příliš mnoho faktorů, což dané práci spíše škodí a navíc zřejmě díky tomu nebyl pak k dispozici dostatek opakování, které by umožnily objektivnější statistické vyhodnocení. Na druhou stranu je třeba chápat, že studentka se zřejmě v dobré víře snažila zahrnout co největší množství možných kombinací, s cílem získat perspektivní varianty pro použití v praxi, případně další experimenty, k čemuž sama dospívá při svém tvrzení, že by bylo třeba ještě v daných experimentech pokračovat. Každopádně nelze práci upřít ambici přispět k řešení ožehavého problému, kterým celiakie je. A za to je třeba studentku určitě pochválit.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Byla doba určená pro fermentaci těsta dostatečná, případně bylo by vhodné ji dle receptury modifikovat?
- 2) Z výsledků je zřejmé špatné hodnocení kombinace pohanková/banánová mouka – existuje zde nějaké relevantní vysvětlení?
- 3) Mohla byste vysvětlit pojem resilience?

V Brně dne 15. 05. 2020

Podpis oponenta diplomové práce