

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Volná Simona
Studijní program: B0721A210002 / Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: T19001 / Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Burešová Iva, doc. RNDr. Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Adámková Anna, doc. Ing. et Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2023/24

Název bakalářské práce:
Využitelnost netradičních surovin při výrobě laminovaného těsta

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

„Využitelnost netradičních surovin při výrobě laminovaného těsta“ je název předložené bakalářské práce studentky Simony Volné. Celá práce včetně příloh je sepsána na 69 stranách a obsahuje 29 obrázků a 20 tabulek. Seznam použité literatury uvádí 81 odkazů na literaturu. Tento seznam je složen z odkazů jak podle staré verze citační normy, tak i podle nové. U tohoto seznamu byly nalezeny, obdobně jako v celé práci, drobné chyby formátování. V práci je dále možné např. nalézt větší bílé místo na konci stránky uprostřed hlavní kapitoly (str. 32), chybu v hlavním nadpise kapitoly, nedodržená posloupnost uvádění obrázků v textu (nejdříve uveden obr. 9, pak 7 a 8), aj. Čitelnost práce komplikují i místy špatně navazující text nebo nevhodné obraty.

Vlastní práce je zaměřena na výrobky z bezlepkového listového těsta při změně složení základních směsí a teplotě pečení. Teoretická část popisuje typy listových těst, základní charakteristiky bezlepkového listového těsta a suroviny pro výrobu laminovaného bezlepkového těsta. Dále je popsán postup výroby pšeničného listového těsta. Praktická část je zaměřena na výrobu a posouzení 7 vzorků s různým poměrem 5 základních bezlepkových směsí na výrobu těst od výrobce Jizerské pekárny, spol. s.r.o. U jednotlivých vzorků těst byl posuzován nárůst těsta v rámci pečení při 220 °C a 230 °C a charakterizace výsledných výrobků proběhla i pomocí senzorického hodnocení. Vlastní vyhodnocení je jedna ze slabých stránek této práce. Zejména je to patrné u senzorického hodnocení, kde by bylo možné např. výsledky zobrazit graficky (např. pomocí paprskového grafu) a zřehlednit tak více výsledky. Také u posuzování změny výšky těsta by mohly být použity další metody pro vyhodnocení získaných dat.

I přes tyto nedostatky doporučuji práci k obhajobě a hodnotím stupněm C - dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

Je bezlepkové listové těsto a výrobky z něj běžně dostupné? Z jakých surovin se vyrábí?

V e Zlíně dne **27.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce