

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Martin Helis
Studijní program:	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:	doc. Ing. Tomáš Vyhnánek, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název diplomové práce:

Pekárenská kvalita zrna pšenice s modrým aleuronem

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Martina Helise je zpracována na aktuální téma, kterým je problematika barevných pšenic a jejich potravinářského využití. Jedná se o jednu z cest rozšíření spotřebního koše o tzv. funkční potraviny. Aktuálně probíhá v ČR šlechtění těchto materiálů a ruku v ruce s tímto musí jít i tvorba/testování pěstitelských a zpracovatelských technologií. Teoretická část, zejména část věnovaná „chemickému složení obilky (zrna), kvalitě a jakosti pšenice“ je zpracována na velmi kvalitní úrovni. Bohužel se diplomant nevyvaroval některým nepřesným formulacím a překlepům v části věnované popisu a genetice pšenice, což je asi dáno studijním zaměřením studenta. Jedná se např. psaní latinských názvů, případně prezentování obrázků v anglickém jazyce (str. 38), apod. Tyto skutečnosti však výrazně nesnižují kvalitu dosažených výsledků a jejich interpretaci.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Diplomát uvádí, že pšenice vznikla domestikací plané trávy *T. tauschii*. Tento druh má ovšem jen 14 chromozomů v porovnání s pšenicí *T. aestivum*, která má 42 chromozomů. Bylo by možné během obhajoby popsat vznik (evoluci) pšenice *T. aestivum*?
2. Na str. 16 je uvedeno, že obsah bílkovin pšenice je 10-16%. Bylo by možné uvést průměrné hodnoty dosažené v ČR za poslední tři roky?
3. V metodice bych přivítal informaci o roku sklizně odrůdy Skorpion, protože ročník může mít výrazný vliv na kvalitu. V této souvislosti bych se rád zeptal jaký je podíl genotypu (odrůdy) a prostředí na pekárenskou kvalitu?
4. Je možné pěstovat v ČR i jinou odrůdu pšenice s modrým aleuronem, než je použitá odrůda Skorpion v diplomové práci?

V Brně dne 27.5.2019

Podpis oponenta diplomové práce