

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Břečková Blanka
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901R018 Chemie a technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zuzana Lazárková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: Ing. Eva Lorencová, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:

Vliv skladování na jakost těstovin

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	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce studentky Blanky Břečkové se zabývá vlivem skladování na jakost těstovin. Struktura textu je přehledná a koresponduje se zadáním práce. Rešerše poskytuje potřebné informace k dané problematice, avšak disponuje poměrně častými formulačními nedostatky a občasnými překlepy. Namátkou uvádím příklady: „Jejich výroba je složena ze dvou hlavních surovin.“ (s. 10) „Nejnovější studie pokládají glykemickému indexu stravy značnou váhu na lidském zdraví.“ (s. 15) „Hlavní složkou pro výrobu těstovin je voda a mouka.“ (s. 24) „Teplejší voda se používá u těstovin, vyrobené z mouk s vyšším obsahem lepku.“ (s. 26) „Průsvitnost těstovin může být ovlivněna díky škrobovým vlastnostem s teplou vodou.“ (s. 26) „Podobné shledání výsledků...“ (s. 48) Část odstavce v kapitole 5.1 s názvem Mouka pak zcela chybí. Gramatické chyby se v práci vyskytují zřídka, jedná se hlavně o interpunkci. Dále se v textu nacházejí nezavedené zkratky, jako jsou IgE, HLA – DQ2, HLA – DQ8 (s. 17). Práce je podložena 58 relevantními zdroji, z toho 6 zdrojů představují klasifikační práce vyšší kategorie, které studentka využívá hlavně v diskuzi zjištěných výsledků.

Praktická část se zabývá změnou vybraných parametrů (pH, obsah sušiny, obsah amoniaku, tiobarbiturové číslo) a výstupů texturní a senzorické analýzy u pěti druhů špaget zakoupených v české tržní síti v rámci půlročního skladovacího pokusu. Analýzy byly provedeny na počátku experimentu a následně pak po jednom, třech a šesti měsících. Rozsah laboratorní práce byl tedy značný a časově náročný, což oceňuji. Výsledky jsou prezentovány přehledně formou tabulek a jsou také vhodně komentovány a diskutovány. Práci tedy doporučuji k obhajobě a i přes výše uvedené nedostatky, které se vyskytují hlavně v teoretické části práce, navrhuji hodnocení stupněm B – velmi dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Co rozumíte pod pojmem semolina?
2. Prosím, definujte tyto pojmy: lepkové bílkoviny, lepek (gluten).
3. Objasněte tvrzení, které uvádíte na s. 19. Tedy že fytát snižuje nárůst ledvinových kamenů tím, že udržuje správnou hladinu krevního cukru v krvi.
4. Proč byly zvoleny dané teploty skladování?

Ve Zlíně dne **26. 05. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce