

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Tereza Tomaničková
Studijní program: N0721A210004 Technologie potravin
Studijní obor:
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: 2022/23

Název diplomové práce:

Srovnání vlivu různých druhů sladidel na kvalitu pečiva

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	A - výborně
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	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Téma diplomové práce se zabývá stále aktuální problematikou možnosti snížení energetické hodnoty potravin. V tomto případě jde o uplatnění různých druhů náhradních sladidel v kontextu s kvalitou vyrobených muffinů. Práce je standardně členěná. V teoretické části jsou popsána všechna v pokusu použitá náhradní sladidla včetně jejich charakteristik i z pohledu vlivu na zdraví člověka. Zmíněna je i výroba pečiva a možnosti začlenění sladidel. Teoretická část práce je vypracována na velmi dobré úrovni. Podobně metodika práce je kvalitně zpracovaná, je z ní jasné, o co v práci půjde. V části, zabývající se hodnocením výsledků, jsou použity formulace, které neodpovídají běžnému standardu hodnocení statisticky zpracovaných výsledků. Formulace jako...statisticky vyšší průkaznost apod...nejsou vhodné a měly by být prezentovány jako statisticky průkazný, případně neprůkazný rozdíl.

Při statistickém zpracování dat, jak je patrné z výsledků v tab.7, byly u jednotlivých receptur zaznamenány velké rozdíly v naměřených hodnotách. Lze to nějak vysvětlit?

Je škoda, že pokusy nebyly doplněny senzoricou analýzou. Závěr shrnuje dosažené výsledky, zcela z něj ale nevyplývá, jestli zvolená náhradní sladidla zlepšují nebo zhoršují kvalitu výrobku, případně zdali by jejich uplatnění v určitém poměrném množství k sacharóze vlastnosti muffin, zvl. pak po jejich delším skladování, nevytěžilo.

Otázky oponenta diplomové práce:

1) Jaká byla hmotnost vzorků po skladování, jestliže se projevil zvlhčující efekt u některých sladidel?

2) Uvádíte, že po týdnu skladování byla zaznamenána vysoká soudržnost u výrobků se sacharózou. Jak se na tom projevila vlhkost výrobku a jak se to promítlo do jejich senzoricke kvality?

V Brně dne 26. 5. 2023

Podpis oponenta diplomové práce