

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Jitka Huvarová
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:

Využití čekankového sirupu při výrobě jemného 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	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Téma diplomové práce je aktuální již v tom, že se v něm autorka snaží přispět k problematice reformulace potravinářských výrobků, která je v současnosti velmi aktuální. Je o to cennější, že se zaměřila na oblast jemného pečiva, kde vylepšení výrobků, které jsou většinou řazeny do potravin se zdravotními riziky kvůli vysokému podílu tuků a cukrů, není tak jednoduché, protože každá změna v receptuře zpravidla i ovlivní významně sensorické vnímání potraviny, a to často ne vždy pozitivně. Navíc jde o oblast, která není v literatuře tak frekventovaná, což zhoršuje i sběr informací z této problematiky. Je třeba ale konstatovat, že autorka se s tímto handicapem vyrovnala velmi dobře, o čemž svědčí i literární rešerše, kterou vypracovala. Zde bych měl pouze jednu připomínku. Na str.13 v kapitole 1.3.2. Tuk uvádí ...Technologický význam tuku je v jeho schopnosti vázat a stabilizovat kypřící plyn...Je toto tvrzení správné nebo bylo myšleno nějak jinak? Metodická část je dobře zpracována a je z ní jasné, o co v práci půjde. Při tvorbě receptur byla část cukru a tuku nahrazena čekankovým sirupem. Tady by bylo vhodné doplnit bližší údaje o jeho složení. Jaká byla jeho sušina? Na základě jakého poznatku či klíče byl poměr náhrady cukru a tuku sirupem zvolen tak, jak je uvedeno v tabulce 4?

Část Výsledky a diskuse dostatečným způsobem popisuje a objasňuje dosažené výsledky a kladně hodnotím i to, že se podařilo diplomantce zajistit oporu pro své výsledky v dostupné literatuře. Trošku na škodu je to, že nebyla stanovena výtěžnost těsta, což mohlo dát odpověď na vaznost vody v těstě a také to, což potvrzuje v závěru i sama autorka, že nebylo provedeno sensorické hodnocení, které by umožnilo zachytit změny v sensorickém profilu výrobků a to jak případné nedostatky tak i pozitiva nových receptur.

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Jaké další možnosti vylepšení recepturního složení koblih byste navrhla?
- 2) Předpokládám, že jste koblihy ochutnala, jak se projevíly změny v textuře v do celkovém sensorickém profilu?
- 3) Doba smažené byla u všech receptur shodná. Odrazilo se to nějak na vlastnostech výrobků?

V Brně dne 26. 5. 2023

Podpis oponenta diplomové práce