

## Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Havlíček Ivo  
**Studijní program:** Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:** Gastronomické technologie  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav analýzy a chemie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.  
**Oponent bakalářské práce:** Mgr. Martina Bučková, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2022/2023

**Název bakalářské práce:**  
Stanovení vlákniny u netradičních mouk

### 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	B - velmi 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 bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce se zabývá vlastnostmi netradičních mouk z pohledu jejich stravitelnosti a obsahu vlákniny. Práce je přehledně strukturována a využívá dostatečného množství relevantní odborné literatury s odpovídajícím zastoupením cizojazyčných zdrojů. Po formální stránce je práce na velmi dobré úrovni, obsahuje pouze minimum překlepů, v rešeršní části práce lze nalézt občasné formulační nepřesnosti. Způsob citování obrázků je odlišný od citace ostatních literárních zdrojů.

Pro pochopení a větší vhléd do problematiky vlákniny a její funkce v trávicím traktu by bylo vhodné více rozšířit kap. 2.3, kde postrádám vysvětlení možných rizik při vyšším přívodu vlákniny a v kap. 2.3.1, kde je doporučený denní přívod vlákniny omezen pouze na dospělou populaci (chybí např. informace o přívodu vlákniny v dětském věku). Naopak chválím uvedení legislativních dokumentů upravujících uvádění zdravotních tvrzení ohledně vlákniny na obalech potravinářských výrobků.

Co schází v rešeršní části je pak bohatě nahrazeno v praktické části, která je v této práci stěžejní. Praktická část práce je zpracována velmi přehledně a pečlivě ve všech oddílech. Použité metodiky jsou precizně popsány a citovány. Výsledky všech stanovení jsou uvedeny přehledně v tabulkách, jsou statisticky vyhodnoceny a vhodně diskutovány s dostupnou literaturou. Závěr práce je velmi věcný a výstižně shrnuje výsledky bakalářské práce.

Závěrem lze konstatovat, že předložená bakalářská práce zcela splňuje zadané cíle, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm A – výborně.

### **Otázky oponenta bakalářské práce:**

1/ V rešeršní části píšete o důležitosti dostatečné konzumace vlákniny. Jak se může projevit nadbytečný přívod vlákniny ve stravě?

2/ V jakém případě je naopak doporučováno snížit příjem vlákniny ve stravě?

3/ Jaké lze očekávat rozdíly u těchto netradičních mouk s větším podílem vlákniny při použití v gastronomii ve srovnání s bílou pšeničnou moukou?

V Zlíně dne 29.05.2023

Podpis oponenta bakalářské práce