

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Ďoubalová Lucie
Studijní program: N0721A210004 / Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Burešová Iva, doc. RNDr. Ph.D.
Oponent diplomové práce: Adámková Anna, doc. Ing. et Ing. Ph.D.
Akademický rok: 2023/24

Název diplomové práce:

Vliv druhu kvasu a podmínek jeho přípravy na vlastnosti výrobku

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 | 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 | B - velmi dobře |
| 7. Formulace závěrů práce | A - výborně |

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Lucie Ďoubalové se zaměřuje na vliv druhu kvasu (nativní a sušený) a podmínek jeho přípravy na vlastnosti výrobku. Konkrétně na vliv teploty fermentace na vlastnosti žitného těsta a hotových výrobků (chleba). Následně bylo sledováno působení doby skladování na vlastnosti hotových výrobků.

Celá práce je sepsána na 74 stranách a obsahuje 66 odkazů na literaturu, 10 obrázků a 41 tabulek. Už tento počet tabulek převážně s výsledky práce naznačuje přehledné zpracování velkého množství získaných výsledků. Přestože by se daly některé tabulky se získanými daty spojit, autorka vhodně využila jejich oddělení k následné diskuzi. Přestože praktické výsledky by se daly zhodnotit více, jsou prezentovány dostatečně přehledně a jsou podloženy důkladnými experimenty, jejichž metodika je dostatečně zvolena a popsána. To umožňuje důkladné zhodnocení vlivu různých faktorů na vlastnosti těsta a pečiva.

Teoretická část a metodika je dobře zpracovaná a poskytuje důkladný přehled o použitých surovinách a technologiích. Přestože je formální a jazyková úprava práce na dobré úrovni a práce je napsána srozumitelně, objevují se v práci drobné formální chyby.

Téma práce je velmi aktuální a přínosné pro pekařský průmysl. Autorka se věnuje málo prozkoumané oblasti vlivu kypření a teploty fermentace na vlastnosti žitného těsta. Diskuse reflektuje významné rozdíly mezi použitými kvasy a teplotami fermentace. Závěry práce jsou v souladu s experimentálními daty a poskytují cenné informace pro praxi. Doporučuji rozšířit závěry o doporučení pro další výzkum, zejména s ohledem na dlouhodobé sledování vlivu skladování a mikrobiologické analýzy.

Otázky oponenta diplomové práce:

Mezi jakými parametry těsta a pečiva lze očekávat korelace a jaké?

V e Zlíně dne **24.05.2024**

Podpis oponenta diplomové práce