

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	Jiří Hamáček
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce:	Doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	Prof. Dr. Ing. Luděk Hřivna
Akademický rok:	2019/2020
Název bakalářské práce:	Kvalita zrna barevné pšenice

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
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 **Vyberte doporučení** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá aktuální problematikou, která vychází ze současných trendů uplatňování netradičních surovin k výrobě funkčních potravin. Do této oblasti bezesporu patří i možnosti využití barevných pšenic, lépe pšenic s barevným perikarpem a aleuronem. V úvodu je možné konstatovat, že se student zhostil svého úkolu poměrně dobře. Nevyhnul se ale některým nedostatkům a chybám, které bývají u prací tohoto typu poměrně frekventované. Abstrakt práce je zbytečně skromný a neuvádí žádný výsledek z prováděného experimentu. Úvod je příliš stručný, nástin dané problematiky mohl být šířeji rozprostřen, tak aby si čtenář uvědomil, že se jedná o problematiku rozsáhlou a významnou. V úvodních obecnějších kapitolách by stálo za to čerpat z více literárních pramenů. Další kapitoly jsou již zajímavé a dá se říci, že jsou dostatečně literaturou saturovány.

Celkový dojem trochu kazí některé kostrbaté formulace jako např. na str. 18 nahoře: Kvalita zrna je vyjadřována jako jeho skutečné parametry daného zrna.... V práci se vyskytuje také několik překlepů a ne vždy jsou zcela správně uvedeny citace autorů v textu. Chyb ale není mnoho a dá se říct, že výrazněji nesnižují kvalitu předkládané práce.

V části Materiál a metodika by měla být uvedena subkapitola „Hodnocení dosažených výsledků“. Závěr by mohl být delší, tak aby z něj více vyzněl význam předkládané problematiky pro potravinářství a výživu člověka.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Co limituje uplatnění pšenic s barevným perikarpem v pekárenství a těstárenství? Dalo by se to nějak řešit?
- 2) Odrůda Škorpion, jak je v textu uvedeno, se vyznačuje nízkou objemovou hmotností. Jako příčinu autoři uvádí, že zrno často zasychá. Může zde hrát roli i něco jiného, třeba tvar zrna?

V Brně dne 26. 05. 2020

Podpis oponenta bakalářské práce