

Posudek vedoucího bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Michaela Grimová
Studijní program: B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok: 2023/24

Název bakalářské práce:

Vlastnosti oplatek vyrobených z různých bezlepkových mouk

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	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
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Rostoucí počet konzumentů trpících celiakií a těch, kteří se z různých důvodů vyhýbají konzumaci lepku vytváří tlak na výrobce, aby do svého sortimentu zařadili vhodné výrobky. Oplatky sice nepatří mezi základní potraviny, jedná se ale o nejrozšířenější a nejčastěji konzumovaný druh trvanlivého pečiva. Zatímco nabídka pšeničných oplatek je velmi široká, sortiment bezlepkových výrobků je omezený. Důvodem jsou zásadní technologické problémy, které je třeba při výrobě bezlepkových oplatek překonat. Řadu takových problémů se musela pokusit vyřešit i studentka v rámci své bakalářské práce. Na řešení se pečlivě připravila studiem literárních zdrojů, které využila také pro sestavení teoretické části práce. Recepturu a metodiku práce opakovaně upravovala s cílem zvýšit kvalitu bezlepkového výrobku a jeho skladovatelnost. V práci poté vyhodnotila vliv receptury na kvalitu výrobku a také na jeho změny v průběhu skladování. Ne vždy byla s výsledky své práce spokojena. Neuspokojivé výsledky nebyly způsobeny kvalitou její práce, ale tím, že se v podstatě dostala na hranice stávajících technických možností. Přístup studentky hodnotím ve všech sledovaných hlediscích jako výborný.

System Theses.cz našel maximální podobnost ve výši 76 % mezi přílohou bakalářské práce a přílohou jiné kvalifikační práce. Autorky obou prací použily pro zápis sensorického hodnocení stejný dotazník, který byl do obou prací vložen jako příloha a systém Theses ho detekoval. Podobnost práce s dalšími dokumenty byla zjištěna ve výši 1-3 %.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 76 (1-3) %. Jedná se o práci původní - **není plagiátem**.

Otázky vedoucího bakalářské práce:

nemám

V Zlíně dne **20.05.2024**

Podpis vedoucího bakalářské práce