

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Ing. Pavel Křupka
Studijní program:	N2902 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
Akademický rok:	2016/2017

Název diplomové práce:

Vliv přídavku vody na texturní vlastnosti bezlepkového 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	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	B - velmi dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Práce je vzhledem k nárůstu celiaků velmi aktuální.

Otázky oponenta diplomové práce:

Jaká byla relativní vlhkost při reaktivovávání sušeného droždí v cukerném roztoku?

Jaké množství vody a v jaké frekvenci bylo použito při zapařování peci v průběhu pečení?

Jsou nějaké senzorické změny pečiva (chleba) při použití tvrdé vody?

V Brně dne 9.5.2017

Podpis oponenta diplomové práce