

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Romana Šebestíková
Studijní program:	Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	doc. Ing. Tomáš Vyhnánek, Ph.D.
Akademický rok:	2018/2019

Název diplomové práce:

Technologická kvalita a možnosti pekárenského využití pšenice s purpurovým zbarvením zrna

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	C - 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 diplomové práci:

Diplomová práce je zpracována na aktuální téma a přináší cenné poznatky o uplatnění produkce barevných pšeníc (pšenice s purpurovým perikarpem) v pekárenském průmyslu. V literárním přehledu jsou zpracovány adekvátní a aktuální informace. Metodika je psána standardně. Dosažené výsledky jsou vhodně komentovány a diskutovány. Bohužel se studentka nevyvarovala drobných nepřesností ve formulacích a překlepech (např. nejednotné psaní genů v kapitole 1.2, chybějící název obrázku 3, obr. 10 v anglickém jazyce, apod.), které však výrazně nesnižují odbornou úroveň práce. Dosažené výsledky mohou přispět k rozšíření využití barevných pšeníc v agrárním a potravinářském sektoru.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Kolik anthokyanů (vzhledem k jejich lokalizaci v obilce/zrnu) mohou obsahovat jednotlivých frakce „klasické“ mouky použité v diplomové práci v případě tzv. purpurových pšeníc?
2. Jsou nějaké rozdíly v zastoupení „esenciálních aminokyselin“ mezi jednotlivými frakcemi zásobních proteinů obilky *T. aestivum*?
3. V závěru je formulována důležitost pekařského testu a ověření chování anthokyanů během procesu pečení. Mohla byste uvést, jak se obecně chovají anthokyany při tepelném zpracování?
4. Je možné uvést rok sklizně AF Jumiko a PS Karkulka? Může mít ročník vliv na výslednou kvalitu?

V Brně dne 27.5.2019

Podpis oponenta diplomové práce