

Posudek oponenta bakalářské práce (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Černá Kateřina
Studijní program: B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Romana Šebestíková
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Akademický rok: 2022/23

Název bakalářské práce:

Vliv surovin na vlastnosti mechanicky kypřeného pečiva

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	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Předložená bakalářská práce se zabývá vlivem surovin na texturní vlastnosti mechanicky kypřeného pečiva, respektive pečiva z těžkých šlehaných hmot. Teoretická část je rozdělena do pěti kapitol, které se věnují mechanickému kypření pečiva, základním surovinám pro mechanicky kypřená těsta a jejich vlivu na nutriční vlastnosti, dále na šlehané hmoty pro mechanicky kypřená těsta a texturní vlastnosti těchto těst. V praktické části práce byl řešen pomocí texturní analýzy vliv částečné nebo úplné fortifikace recepturní suroviny jinou vybranou surovinou na tvrdost, soudržnost, elasticitu a žvýkatelnost vzorku. Posledním měřením a vyhodnocením bylo stanovení vlivu invertního cukru na stárnutí pečiva z těžkých šlehaných hmot.

V práci bych doporučovala z odborného hlediska doplnit některá tvrzení referencemi na kvalitní informační zdroje např. na str. 11 „Kypřené pečivo je lépe stravitelné.“ nebo str.18-19 „Mohou to být tuky, kakao, ořechy, voda, invertní cukr, škrob, aquafaba a bezlepkové mouky.“. V této části by bylo vhodné upřesnit typ bezlepkových mouk. Obdobně by bylo vhodné upřesnit na str. 35 složení a druh mouky Jizerka.

V metodice je seznam použitých surovin a přístrojů zpracován na velmi dobré úrovni, avšak zcela postrádám bližší statistické vyhodnocení.

Literární zdroje uvedené v práci jsou často starší. Doporučuji orientovat se více na novější vědecké zdroje. U internetových zdrojů jsou v seznamu literatury špatně a neúplně zpracovány odkazy.

Formální chyby – změna slovesného rodu v textu, špatné značení kapitol v obsahu, u obr. 14 je zapotřebí lepší volba barev z důvodu lepší čitelnosti písma, špatná interpunkční znaménka (např. str. 18 „Májí“). Dále by bylo vhodné zvětšit obrázek 6 na str. 20 z důvodu lepšího rozlišení barev kakaového prášku při alkalizaci.

Předloženou bakalářskou práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji stupněm C – dobře.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- Na str. 22 píšete o invertovaném cukru. Prosím, popište, co je přesně invertovaný cukr.
- Na str. 24 píšete „Výhodou mechanicky kypřeného pečiva je, že se suroviny dají z části nebo zcela nahradit zdravější variantou“. Prosím, uveďte, co podle Vás znamená pojem „zdravější varianta“ a jaký dopad má nahrazení konkrétní „zdravější varianty“ na vlastnosti pečiva.
- Na str. 25 je uvedeno, že „konzumace vlašských ořechů nezpůsobuje čistý přírůstek tělesné hmotnosti.“ Vysvětlete toto tvrzení. Bude toto tvrzení platit i při časté zvýšené konzumaci vlašských ořechů?
- Čím si vysvětlujete, že kakao způsobuje vyšší tvrdost pečiva?
- Kterou recepturu lze podle Vás považovat za optimální, aby splnila všechny požadované vlastnosti?

V e Zlíně dne **30.05.2023**

Podpis oponenta bakalářské práce