Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 5669
760 01 Zlín

Posudek oponenta bakalářské práce

(EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta:	**Mgr. Andrea Mičánková**
Studijní program:	B0721A210002 Technologie a hodnocení potravin
Studijní obor:	
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce:	doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.
Akademický rok:	2023/24

Název bakalářské práce:

Hodnocení vybraných vlastností netradičních těst s přídavkem jedlého hmyzu

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

	Kritérium hodnocení	**Hodnocení dle ECTS**
1.	Splnění zadání bakalářské práce	**A - výborně**
2.	Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	**C - 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	**C - dobře**
6.	Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	**C - dobře**
7.	Formulace závěrů práce	**C - dobře**

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

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 5669
760 01 Zlín

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:
Práce se věnuje tématu využitelnosti hmyzu při výrobě bezlepkového těsta. S ohledem na současný trend využívání hmyze je téma aktuální a zajímavé. Kvalitu práce však snižuje řada odborných chyb, např. tvrzení, že celiakie je alergie; tvrzení, že důvodem horšího kynutí bezlepkových těst je nižší množství bílkovin, než je v pšeničné mouce; nejednotné označení měřícího zařízení rheofermentometr vs. reofermentometr, chybějící metodika a výsledky hodnocení vlastností těsta, chyby v práci s literaturou a chybějící vysvětlení získaných výsledků. Při psaní práce autorka využila 30 literárních zdrojů. V seznamu použité literatury však nejsou uvedeny všechny zdroje zmíněné v textu. V seznamu literatury není dodržen jednotný systém zápisu a v některých pasážích rešeršní části práce není zřejmé, zda se jedná o myšlenky autorky, nebo informace čerpané z literatury. Není dodržen požadavek, aby všechny obrázky a tabulky byly odkázány a komentovány v textu. Tabulka č. 4 je v textu nesprávně odkázána jako tabulka č. 5. Komentář získaných výsledků je velmi strohý, diskuse je spíše pokračováním rešerše než vysvětlením výsledků. Autorka v diskusi uvádí, že zaznamenala vliv přídavku hmyzu na výšku těsta a množství kypřicího plynu. Dle mého názoru však mezi těstem bez a s přídavkem hmyzu žádné rozdíly pozorovatelné nejsou (viz obr. 12, 13). V závěru se mj. konstatuje, že přídavek hmyzu zlepšil manipulaci s těstem. V metodice ani výsledkové části práce není hodnocení vlastností těsta uvedeno. Prosím proto, aby studentka metodu měření vlastností těsta a výsledky odprezentovala v průběhu obhajoby práce.
Otázky oponenta bakalářské práce:
Pro jaké potraviny je možné použít označení nová potravina? Je materiál, který je v práci uváděn jako tapioková mouka, skutečně moukou? Z jakého zdroje pochází informace uvedené v tabulce č. 5? Jedná se o nutriční hodnoty maniokové mouky, nebo tapioky? Kapitola 5.1.3 začíná konstatováním: "V návodu pro reofermentometr je uveden recept na výrobu kynutého těsta". Skutečně návod k reofermentometru obsahuje recepty? Z jakého důvodu jsou v diskusi obrázky č. 19 a 20? Co z nich vyplývá ve vztahu ke studované problematice?

V Zlíně dne **21.05.2024**

Podpis oponenta bakalářské práce