

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Hana Dubinová
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Romana Prokopová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. et Ing. Anna Adámková, Ph.D.
Akademický rok: 2024/25

Název diplomové práce:

Použití inulinu při výrobě lískooříškovo-kakaových pomazánek

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	E - dostatečně
3. Množství a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace a diskuze výsledků	D - uspokojivě
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce studentky Hany Dubinové se zabývá vlivem částečné náhrady cukru inulinem na texturní vlastnosti lískooříškovo-kakaových pomazánek. Cílem této práce bylo nahrazení množství 10 % a 20 % cukru inulinem s 10% a 30% sladivostí. Práce se zaměřuje na analýzu texturních vlastností, jako jsou pevnost a roztíratelnost. Teoretická část se věnuje charakteristice jednotlivých surovin pro výrobu lískooříškovo-kakaových pomazánek. Dále jsou popsány výrobní postupy, textura a nutriční hodnota lískooříškovo-kakaových pomazánek. Praktická část se zabývá konkrétním procesem výroby, charakteristikou použitých surovin a metodami testování. Následují popisy výsledků s diskuzí. Diskuzi by ale bylo vhodné výrazně rozšířit, a to zejména o srovnání se zahraniční literaturou.

V rámci této práce se vyskytují i různé formální chyby, ať už je to např. bílý konec stránky 33, zápis referencí v seznamu použité literatury, který není podle nejnovější verze citační normy, rozmazané křivky v grafech apod. Dále se v práci objevují i různé nepřesnosti v rámci uváděných a diskutovaných faktů, např. hlavním produktem fotosyntézy je primárně glukóza, nikoli sacharóza aj.

I přes uvedené nedostatky doporučuji práci k obhajobě a hodnotím stupněm C.

Otázky oponenta diplomové práce:

Představuje konzumace inulinu nějaká zdravotní rizika?

Na trhu existují pomazánky, ve kterých se kontroverzní palmový tuk při výrobě nepoužívá. Jakými tuky lze palmový tuk nahradit?

I když se nejednalo o cíl Vaší práce, měla jste příležitost vzorky výrobků ochutnat a popsat jejich senzorické vlastnosti?

Ve Zlíně dne **26. května 2025**

Podpis oponenta diplomové práce