

Posudek oponenta diplomové práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Ekotrofologie**

Akademický rok: **2018/2019**

Název práce: **Návrh receptury bezlepkových müsli tyčinek s přídavkem vlákniny**

Řešitel: **Bc. Zdeňka Prucková**

Vedoucí práce: **doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.**

Oponent: **doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	A
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	B
3.	Využití znalostí získaných studiem	A
4.	Využití odborné literatury	B
5.	Vhodnost metodiky řešení	B
6.	Využití metod zpracování výsledků	C
7.	Interpretace výsledků, diskuse	C
8.	Formální úprava práce	A
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	B

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Studentka zpracovala práci na zajímavé aktuální téma. Hodnotu práce však snižuje zejména způsob interpretace výstupů ze statistické analýzy výsledků.

V práci se vyskytují odborné nepřesnosti, např. v Úvodu autorka píše, že: „Celiakie je vrozené autoimunitní onemocnění způsobené zvýšenou citlivostí na příjem lepku (glutenu) v potravě. Ten ... obsahuje dvě frakce, gliadin a prolamin.“ Gliadin a prolamin je označení pro stejnou bílkovinnou frakci. Správně má být glutelin a prolamin, nebo glutenin a gliadin.

V literárním přehledu postrádám odkazy na tabulky. Trochu nesystematicky působí zařazení odstavce s názvem Označování alergenů do kapitoly 3.2.3.2 Mandle.

Dle mého názoru není vhodné, aby první věta za nadpisem začínala jako: „Jedná se o polymery glukózy.“, „Jedná se o řetězce tvořené...“. Za vhodnější bych považovala např. „Beta-glukany jsou polymery glukózy“, „Pektiny jsou řetězce tvořené ...“

V kapitole 3.8 Celiakie autorka uvádí, že: „Celiakie neboli celiakální sprue je autoimunitní onemocnění způsobené nesnášenlivostí lepku (glutenu), který se nachází v povrchové části obilných zrn.

- Skutečně se lepek nachází v povrchové části obilných zrn? Pokud ano, v kterých povrchových částech a v kterých obilovinách?

- Jak příprava masa ovlivňuje jeho bezlepkovost? Viz kap. 3.9.1

- Jsou možné i jiné způsoby označování bezlepkových potravin než symbol přeškrtnutého klasu?

- Musí člověk trpící celiakií vyřadit z jídelníčku oves a výrobky z něj, jak je uvedeno na str. 29?

Po přečtení kapitoly Výsledky a diskuse bych si dovolila autorce doporučit, aby se příště při psaní vědecké práce lépe seznámila s tím, jak interpretovat výstupy ze statistického software a s jakou přesností je vhodné vyjadřovat průměrné hodnoty a směrodatné odchylky.

Postrádám také vysvětlení souvislostí mezi výsledky, které autorka komentuje a odkazy na studie uvedené v této kapitole.

V závěru autorka konstatuje mj., že: „Samotný přídavek vlákniny nemá na pevnost müsli tyčinek takový vliv jako celá receptura, způsob výroby a podmínky skladování“

- Jakým způsobem byl vliv skladování sledován?

Závěr: Diplomovou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **B**

Datum: 9. 5. 2019

doc. RNDr. Iva Burešová, Ph.D.

oponent práce