

Posudek vedoucího diplomové práce

Studijní program: **Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Ekotrofologie**

Akademický rok: **2018/2019**

Název práce: **Návrh receptury bezlepkových müsli tyčinek s přidavkem 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	A
3.	Využití znalostí získaných studiem	B
4.	Využití odborné literatury	B
5.	Vhodnost metodiky řešení	A
6.	Využití metod zpracování výsledků	C
7.	Interpretace výsledků, diskuse	C
8.	Formální úprava práce	B
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	A

Nalezená podobnost předložené závěrečné práce: 2 %

Vyjádření vedoucího závěrečné práce ke zjištěné podobnosti předložené závěrečné práce:

Práce a původní a originální.

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

1. Vyskytují se beta-glukany pouze jak píšete (str. 19) v bunečné stěně obilovin?
2. Kolika procentní přidavek vlákniny by měl být použit, abychom využili zdravotní tvrzení o přínosu vlákniny na lidský organismus?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **B**

Datum: 16. 5. 2019

doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
vedoucí práce