

Posudek vedoucího bakalářské práce Jaromíry HUMPOLÍKOVÉ

„Kvalita pšenice jako suroviny potravinářských výrob“

Bakalářská práce **Jaromíry HUMPOLÍKOVÉ** se zabývá problematikou kvality pšenice jako jedné ze základních surovin v potravinářství. Jejím cílem bylo porovnat kvalitativní ukazatele u pšenice sklizené v letech 2011 - 2013.

Práce je logicky rozčleněna do několika podkapitol. Popsány jsou zde hlavní morfologické znaky pšeničného zrna, prezentovány jsou i nejvýznamnější sloučeniny obsažené v pšenici a uvedeny jsou i jednotlivé technologické postupy jejího zpracování, a to především se zaměřením na technologie mlýnské a na získávání škrobu a lepku. Druhá část práce je zaměřena na významné kvalitativní ukazatele využívané při hodnocení pšenice a uvedeny jsou jak referenční, tak i provozní metody jejich stanovení.

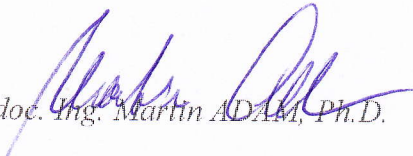
Závěrečná část práce se zabývá konkrétním porovnáním jednotlivých ukazatelů kvality pšenice s využitím dat, která byla poskytnuta pšeničným mlýnem ve středních Čechách, přičemž převážná většina vzorků pocházela z oblastí středních a severních Čech. Na základě výsledků se ukázalo, že pšenice sklizená v roce 2012 se kvalitativně liší od té sklizené v ostatních dvou letech. S největší pravděpodobností za tím stojí klimatické podmínky, které jsou meziročně poměrně variabilní.

Vlastnímu zpracování práce studentka jistě věnovala mnoho času, avšak jako negativní lze uvést fakt, že práce byla ke kontrole předána v šibeničním termínu, takže na její korekci a případné opravy mnoho času nebylo. Přesto má práce dostatečnou kvalitu, a to nejen po stránce obsahové, ale i po té stylistické. Pouze mohl být větší prostor dán diskusi v rámci výsledků prezentovaných v kapitole 4.

Závěrem mohu prohlásit, že zadání bakalářské práce bylo zcela splněno, práci doporučuji k obhajobě a hodnotím ji známkou:

- výborně - m -

V Pardubicích 20. srpna 2014


doc. Ing. Martin ADAM, Ph.D.

vedoucí bakalářské práce