

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Ivo Havlíček  
**Studijní program:** Technologie a hodnocení potravin  
**Studijní obor:** Gastronomické technologie  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** UACHP  
**Vedoucí bakalářské práce:** doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2022/2023

**Název bakalářské práce:**  
Stanovení vlákniny u netradičních mouk

#### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

## A - výborně

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce se věnuje ve své teoretické části definici pojmu mouka a poté netradičním moukám, které byly analyzovány v experimentální části. tato kapitola je sepsána čtivou formou, jednotlivé části textu na sebe logicky navazují. Jen mi zde trošku chybí více rozvést výrobu jednotlivých netradičních mouk. To ale vůbec nesnižuje kvalitu této části textu. Ve druhé kapitole jsou vymezeny pojmy související s pojmem vláknina, je zde zahrnut i aspekt legislativní, což práci povyšuje na dobrou úroveň.

V experimentální části byly stanoveny tři druhy vlákniny (hrubá, neutrálně-detergentní a acido-detergentní) a stravitelnost v podmínkách in vitro. následně byly výsledky uspořádány do přehledných tabulek, data byla statisticky vyhodnocena a korelována (vláknina x stravitelnost). Výsledky, a to i vzhledem k nedostatku literárních údajů na danou problematiku, jsou relevantně interpretovány a diskutovány.

Je nutno vyzdvihnout aktivitu studenta hlavně při práci v laboratoři, a to i vzhledem k tomu, že se jedná nyní o studenta bakalářského, nikoliv magisterského studijního programu a danou problematiku stanovení zvládl.

System Theses.cz našel maximální podobnost s jinými dokumenty ve výši 27%.

System theses našel shodu 27 % s DP Denisy Holečkové, která stanovovala polyfenolické látky a neutrálně-detergentní vlákninu u stejných vzorků, které analyzoval student Havlíček. System našel shodu s abstraktem, přičemž v práci Holečkové nebyla stanovována ani hrubá ani neutrálně-detergentní vláknina. V teoretické části je shoda v citování vyhlášky 18/2020 Sb., což není možno považovat za plagiát. U výroby dýňové mouky je shoda ve třech větách, týkající se její výroby, přičemž text je citován a formulace nejsou doslovné. Největší shoda je ve výčtu chemikálií a přístrojového zařízení, které studenti v laboratořích používají. Toto rozhodně nelze považovat za plagiátorství, stejně jako popis vzorků, které měli studenti stejné, jen každý prováděl analýzu jiných analytů, mimo NDF a stravitelnost. Potom je tady shoda v postupu práce v metodikách pro stanovení sušiny, popele, NDF, stravitelnosti, přičemž tyto metodiky jsou přeformulovány a používají je studenti běžně v laboratořích. Potom je shoda ve větě o statistice, což také nelze považovat za plagiátorství. Nerozumím shodě v diskuzi pro hrubou vlákninu, tuto vůbec p. Holečková nestanovovala, stejně jako vlákninu ADF. System tohle nedokáže vůbec rozpoznat. V závěru jsou zatrženy cca 3 věty s výsledky, které se ale opět neshodují s prací p. Holečkové a jsou původní prací studenta Havlíčka. Pak system označil pouze některé z citací, což je vcelku logické. pokud studenti pracovali se stejnými vzorky, zajisté mají i některé z publikací stejné. Tento fakt také nelze považovat za plagiátorství.

Jedná se o práci původní - **není plagiátem.**

### **Otázky vedoucího bakalářské práce:**

V e zlíně dne **19.05.2023**

Podpis vedoucího bakalářské práce