



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta



Hodnocení bakalářské práce - oponent

Studijní program:	B4131 Zemědělství
Studijní obor:	Trvale udržitelné systémy hospodaření v krajině
Akademický rok:	2011
Název práce:	Problematika mléčných automatů
Student:	Radovan Daniel
Katedra:	Veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí práce:	Ing. Eva Samková Ph.D.
Oponent:	MVDr. Jiří Hlaváček
Pracoviště oponenta:	SVS ČR, odbor veterinární hygieny, ochrany veřejného zdraví a ekologie

	Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
		A	B	C	D	E	F	
1	Splnění požadavků zadání	X						
2	Aktuálnost a odborná úroveň práce		X					
3	Práce s daty, informacemi a odbornou literaturou				X			
4	Vhodnost metodiky řešení	X						
5	Využití metod zpracování výsledků	X						
6	Interpretace výsledků, diskuse		X					
7	Formulace závěrů práce		X					
8	Odborný přínos práce a její praktické využití		X					
9	Přesnost formulací a práce s odborným jazykem			X				
10	Formální úprava práce a jazykové zpracování	X						

Hodnocení vyznačte **X** (slouží pro stanovení výsledné klasifikace)

Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):

Kapitola 2.1 obsahuje některé nepřesnosti, pravděpodobně díky nepřilíh vhodnému zdroji informací (www.tmlleko.cz). Autor popisuje například nejdůležitější bílkovinu (kasein) a poté píše že bílkoviny deaktivují teplem. Co je míněno deaktivací bílkovin? Pokud se hovoří o bílkovinách, potom obvykle o denaturaci. V souvislosti s deaktivací se zmiňují spíše enzymy. Navíc kasein je typický svou termostabilitou.

Autor píše, že mléko je důležitým zdrojem zinku. Ví jaká je DDD pro dospělého člověka a jaký je jeho obsah v mléce? Kolik by musel člověk vypít mléka, aby pokryl DDD?

Je autor opravdu přesvědčen, že přirozená mikroflóra mléka zahrnuje především bakterie mléčného kysání a že se tak přirozenou cestou prodlužuje trvanlivost mléka? V textu na dalších stránkách i v závěru popisuje situaci poněkud jinak, než v této kapitole na straně 10.

Mohl by autor upřesnit, jak je to s bakteriemi mléčného kvašení a s probiotiky? Informace jsou, podle mého názoru poněkud zjednodušené a trochu vytržené z kontextu.

Vlastní práce, pomineme-li výše uvedené nepřesnosti, či nedostatky je velmi zajímavá a doporučil bych její výsledky i závěr publikovat. Pro publikaci by bylo vhodné dát grafům jednotný formát. Se závěry práce lze souhlasit, pouze instalace pastery do automatu patří pravděpodobně do kategorie sci-fi, proto bych, v případě publikování práce jako článku, zvažil její vypuštění.

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO/NE): ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně): velmi dobře

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověl/a)

Datum

4.5.2011

Podpis oponenta

MVDr. Jiří Hlaváček