



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta



Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Provozně ekonomický
Akademický rok:	2010/2011
Název práce:	Výskyt biologicky účinných aminů a polyaminů ve vybraných druzích zrajících sýrů
Student:	Pavel Pojer
Katedra:	Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí práce:	Ing. Eva Samková, Ph. D.
Oponent:	Ing. Táňa Lužová
Pracoviště oponenta:	Mendelova univerzita v Brně

	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:

Úvod práce zpracován srozumitelně. Přehled literatury: definice BA a podmínky vzniku zpracovány dobře. U biologických účinků BA se student zaměřil spíše na toxické účinky, méně pak popsal důležité fyziologické účinky BA v organismu. Rovněž v práci není zcela patrné, zda jsou BA rizikem pro celou populaci nebo zda jsou ohroženy jen určité skupiny lidí – jak souvisí dávka BA přijímaných potravinou, jejich vzájemné ovlivňování. Jaký je rozdíl výskytu BA v různých potravinách, také v závislosti na dělení potravin na fermentované a nefermentované.

Při zaměření výskytu BA v sýrech by bylo třeba nejdříve čtenáře trochu uvést do problematiky výroby sýrů a následně pak popisovat fáze výroby, které jsou pro vznik BA kritické viz. str. 20.

Na str. 25, 26, 27, v kapitole soupis literatury není zarovnán text do bloku. U citací v přehledu literatury se tečky píší za závorku s autorem a rokem publikace, pro příští psaní vědeckých publikací bych studentovi doporučila používat nedělitelné mezery. Mezi číslem a °C používat mezeru. Jednotně citovat literaturu v seznamu literatury.

Výsledky: v tabulkách výsledků se můžu jen domnívat, že označení x znamená průměrnou hodnotu – doporučila bych používat správné značení pro průměry.

Nezdá se mi příliš vhodné používat pro srovnání s kravskými zrajícími sýry čerstvé sýry z kozího mléka – jedná se o zcela jiné výrobky, z jiného druhu mléka, s jinými požadavky na obsah celkových mikroorganismů v mléce. S tím souvisí připomínka k zjištění studenta – že v skupině nebyl zjištěn výskyt TRM, PEA a HIM. Rovněž není zřejmé (i když legislativa je v tomto bodě jednoznačná), zda byly kozí sýry vyráběny z pasterovaného mléka.

Pokud v diskuzi srovnáváte výskyt TYM s KOMPRDOU (2007), chtělo by to popsat v jakých sýrech (str. 36).

Příloha formuláře Zápis o státní závěrečné zkoušce

Pokud je srovnáván vliv skladování, měl by se jako nultý čas volit počátek skladování, ne konec doby skladovatelnosti. Není pak srovnání s množstvím BA na počátku.

V kapitole metodika popisujete, že byly výsledky zhodnoceny statistickými metodami. Zmínka o výsledcích statistiky je však pouze v kapitole závěr. Což si myslím, že by mělo být uvedeno v kapitole výsledky!

Konkrétní dotazy k práci:

1. Na straně 20. uvádíte: sýr, který byl při výrobě podroben vysoké teplotě, obsahuje značné množství BA. Vysvětlete.
2. Vysvětlete pojem hnilobné BA. Souvislost BA s kažením potravin.
3. Co je skombrotoxicita?
4. Jaké jsou podmínky vzniku tumorů z PA?
5. Čím si vysvětlujete vyšší výskyt BA v tyčinkách Olomouckých tvarůžků?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO):

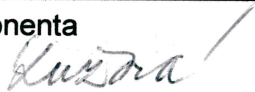
Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

Velmi dobře

Datum

Podpis oponenta

5. 5. 2011


Lužová