



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta



Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Provozně podnikatelský
Akademický rok:	2011/2012
Název práce:	Senzorické hodnocení konzumních mlék v závislosti na technologii výroby
Student:	Lucie KRŮČKOVÁ
Katedra:	Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí práce:	Doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.
Oponent:	Ing. Táňa Lužová, Ph.D.
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 (pro rozšíření lze použít samostatnou označenou přílohu):

Na str. 8 je nejednotná velikost písma. Na str. 17 je nezarovnaný text. U grafu 3,4 (str. 31-32) chybí popis barevných linií v grafu, jsou tak méně přehledné.

Dotazy:

1. Na str. 13 popisujete barvu mléka. Jak je tomu u kozího mléka?
2. Jaké mléčné výrobky mohou konzumovat lidé trpící intolerancí na laktózu?
3. Jaká onemocnění potencionálně hrozí při konzumaci tepelně neošetřeného (syrového) mléka?
4. S jakými faktory může souviset senzorická preference UHT mléka u hodnotitelů i studentů – kromě již zmiňované převahy tohoto typu mléka v tržní síti?
5. Při jaké teplotě a době probíhá ESL záhřev?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO):

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

A výborně

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověla)

Datum

Podpis oponenta

10.5.2012