



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta



Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	M 4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor:	Provozně podnikatelský obor
Akademický rok:	2010/2011
Název práce:	Kvalita zrna a možnosti využití tritikale
Student:	Lenka Macháčková
Katedra:	Katedra rostlinné výroby a agroekologie
Vedoucí práce:	Ing. Zdeněk Štěrba, Ph.D.
Oponent:	Ing. Václav Dvořáček, Ph.D.
Pracoviště oponenta:	Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.

	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):

Rešeršní část je pěkně a komplexně zpracována byť bych si představoval větší podíl zahraničních citací a v některých případech i jasnější formulace (např. v jakém parametru byla odrůda Lasko nejlepší? str. 4, či nejasné zdůvodnění lepší krmné hodnoty tritikale na str. 11). Některé citované parametry tritikale se mi rovněž zdají poněkud kontroverzní (např. uváděný obsah NL 15-17%) a konfrontací daného problému s více autory by takové výsledky byly autorce zřejmější.

Zásadnější připomínku mám k metodické části resp. finálnímu vyhodnocení. Pouze z přílohové části práce usuzuji, že založení pokusu bylo provedeno ve 2 opakování. Pokud tomu tak opravdu bylo je škoda, že nebyla alespoň u výnosových parametrů provedena statistická analýza, jež by zjištěné rozdíly mezi materiály (být jednoleté) signifikantně potvrdila.

Rovněž interpretace hodnoty GI (gluten indexu) ve výsledkové části je poněkud zavádějící. Tyto hodnoty je třeba vyjadřovat v kontextu k obsahu mokrého lepku a nikoli jako samostatný parametr. V případě obsahu mokrého lepku hluboko pod 10% je totiž následný údaj o GI neinterpretovatelný. Důvodem je nízká hmotnost vypraného lepku, která nedovolí docílit optimální (standardní) odstředivou sílu na lepek a nedochází tak k průchodu vypraného lepku sítkem. Lepek je pak označen za velmi pevný což sice může ale i nemusí platit. Další poznámku a dotaz mám k dosaženým obsahům NL v zrně. V přílohových tabulkách uvádíte u odrůdy Madillo (tab. 18) hodnotu 10,84% a v tab. 19 1,47%. V průměru pak vám vychází u této odrůdy obsah NL jen něco přes 6%. Je zřejmé, že měření z II op. je chybné a mělo by být přezkoumáno. Rovněž hodnoty NL uváděné ve společné tabulce s bílkovinnými frakcemi nesouhlasí ani s průměry NL uváděné v tabulce 9 ani s jednotlivými opakováními v příloze (tab. 18 a 19). Můžete to vysvětlit?

Přes výše uvedené připomínky předložená diplomová práce přinesla komplexní technologické a částečně i nutriční vyhodnocení širšího souboru odrůd tritikale a s dosaženými závěry autorky lze až na drobnosti souhlasit.

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

Velmi dobře

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

Datum

Podpis oponenta

10.10.2011

