



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program: N4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor: N4101 Agropodnikání
Akademický rok: 2013
Název práce: **Sledování růstu kulturní mikroflóry v jogurtu v průběhu minimální doby trvanlivosti**
Student: **Bc. Hana Leherová**
Katedra: Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí práce: Doc. Ing. Eva Samková, PhD.
Oponent: Ing. Jiří Kopáček, CSc.
Pracoviště oponenta: Českomoravský svaz mlékárenský

	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):

Viz. samostatný list

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

V ý b o r n ě

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

Datum 01.05.2013

Podpis oponenta

Příloha k hodnocení diplomové práce Bc. Hany Leherové

Diplomová práce Bc. Hany Leherové je sepsána na 65 číslovaných stranách včetně odkazu na 58 literárních pramenů. Získané výsledky diplomatka uspořádala do 11 tabulek a 14 přehledných grafů a 3 obrázků.

Téma této převážně mikrobiologické práce zaměřené na sledování aktivity kulturní mikroflóry v průběhu skladování jogurtů považuji za velmi cenné a užitečné z praktických důvodů vzhledem k rostoucím požadavkům maloobchodu a zákazníků na prodlužování trvanlivosti výrobků.

Za velice přehlednou považuji dobře strukturovanou literární rešerši zahrnující systematiku fermentovaných mléčných výrobků, biochemické postupy fermentace, popis vybraných bakterií mléčného kysání i základní údaje technologické a jakostní.

Metodika práce byla správně zvolena, zde bych ještě doporučil podrobnější popis použitých statistických metod.

V experimentální části uskutečnila řešitelka významně vysoký počet analýz (1002), za což jí patří uznání.

Diplomová práce je správně členěna a pečlivě zpracována, výsledky měření jsou zaznamenávány v tabulkách a grafech a následně vyvozovány správné dílčí závěry, které jsou porovnávány s údaji a závěry celé řady citovaných literárních pramenů. Z širokého rozsahu dat by mohla být vlastní diskuze ještě kritičtější a obsáhlejší, stejně tak některé formulované závěry.

Z odborného hlediska nemám k práci zásadní výhrady. Níže uvedené připomínky a otázky do diskuze při obhajobě jsou tedy spíše formálního charakteru a nemají na konečný velmi pozitivní výsledek práce zásadní vliv:

- 1) pro použitý odborný termín „pitný jogurt“ (*drink yoghurts*) se u nás častěji používá výraz „jogurtové mléko“
- 2) pro použitý termín „bílý jogurt“ bych v odborné práci spíše doporučil význam „přírodní jogurt“. I v angličtině se používá výraz „*natural*“ a nikoliv „*white*“
- 3) V metodice popisující stanovení aktivní a titrační kyselosti mělo být přesněji popsáno, zda při analýzách ochucených jogurtů byla před měřením ovocná složka promíchána se složkou mléčnou.
- 4) Vysvětlíte, co může být příčinou skutečnosti, že v průběhu dalšího skladování jogurtů po 3-4 týdnech dochází opětovně k nárůstu pH.
- 5) V práci bych ještě ocenil zařazení tabulky s vývojem poměru laktobacilů a koků od ukončení fermentace po celou sledovanou dobu skladování.
- 6) Vysvětlíte, jak souvisí vzájemný poměr tyčinek a koků se senzorickými vlastnostmi výrobků. Uvedte to i do souvislosti např. s překysáním, popř. s nízkou virulencí jogurtové kultury.

Závěrem rád konstatuji, že studentka Bc. Hana Leherová úspěšně vyřešila všechna zadaná témata své diplomové práce a prokázala velmi dobré znalosti ze studovaných vědeckých disciplín. Při formulaci diplomové práce je používán spisovný jazyk a správné technické výrazy a názvosloví. Z práce je zřejmé, že se řešitelka aktivně a současně velmi pečlivě řešení své diplomové práce věnovala.

