



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

| | |
|-----------------------------|---|
| Studijní program: | N41011 Zemědělské inženýrství |
| Studijní obor: | Zemědělské biotechnologie |
| Akademický rok: | 2015/2016 |
| Název práce: | Hodnocení organoleptických vlastností u vybraných mléčných produktů pomocí instrumentální a sensorické analýzy. |
| Student: | Bc. Veronika Bláhová |
| Katedra: | Katedra kvality zemědělských produktů |
| Vedoucí práce: | doc. Ing. Eva Samková, Ph.D. |
| Oponent: | Ing. Vladimír Čejna, Ph.D. |
| Pracoviště oponenta: | mlékárna Přebyslav |

| | 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)

(hodnocení A odpovídá známce 1, B - 1 minus, C - 2, D - 2 minus, E - 3, F - 4)

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

V literární části autorka přehledně popisuje rozdělení jogurtů a metody sensorické analýzy. Celá strana 21 je opsána z jednoho zdroje (Křížek a kol., 2015). Rovněž strana 27 (Procházková 2012). Kapitola Materiál a metodika je řádně popsána a použité metody jsou vhodně zvoleny. Experiment je podrobně popsán a doplněn přehlednými tabulkami a grafy.

1/ Jaké jsou legislativní požadavky na výrobek, aby mohl být označen jako jogurt?

2/ Proč je důležité sledovat přítomnost inhibičních látek v mléce a jaké druhy těchto látek se v mléce nejčastěji vyskytují?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO):

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborné

(výborně, velmi dobře, dobře, nevyhověla)

Datum

Podpis oponenta

2. května 2016

Vladimír Čejna