



Posudek oponenta diplomové práce

Student:	Bc. Lukáš Koryťák
Studijní obor:	Rybářství (DP)
Forma studia:	Prezenční
Název závěrečné práce:	Kvalita uzených výrobků hospodářsky významných druhů ryb
Oponent závěrečné práce: jméno, příjmení, tituly	Ing. Tomáš Zajíc, Ph.D.
Pracoviště a pracovní zařazení oponenta	Rybářství Chlumeck nad Cidlinou, a.s. Vedoucí výrobního střediska Chlumeck

1. Formulace cílů práce

Hodnotí se úvod do řešení problematiky, tedy zdůvodnění potřeby řešení práce a srozumitelnost vytyčených cílů:

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Pro čtenáře je kapitola Úvod popsána poněkud nesrozumitelně, ačkoli důležité body jsou obsaženy. Některé informace jsou lehce zavádějící. Očekával bych jasné vymezení cílů DP (např. v bodech dle důležitosti). V zásadě ale student naplnil obsahovou složku kapitoly.

Literární přehled považuji za nejslabší část celé práce. Informace jsou podávány nahodile, často ne zcela relevantně (např. dlouhá pasáž týkající se složení tuku ryb) a zjevně bez úplného pochopení ze strany autora. Vyskytují se zavádějící informace, respektive data nevhodně zvolená, vytržená z kontextu. Autor nezmiňuje, popřípadě jen velmi okrajově, vlastnosti rybího masa v DP sledované (textura, rozvoj mikroorganismů, senzorké vlastnosti). Stylistická úroveň textu není na vysoké úrovni.

2. Způsob řešení práce

Hodnotí se zvolená metodika práce včetně statistické analýzy dat (vhodnost, srozumitelnost, relevantnost, komplexnost), u přehledové práce pak především zvolená obsahová struktura a členění práce, způsob pojetí přehledové práce.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Kapitola "Materiál a metodika" je formulována poměrně jasně, jsou popsány hlavní použité metody i postup prací. Statistická analýza je, dle mých znalostí, zvolena správně a v potřebném rozsahu. Vytýkám pouze dílčí nepřesnosti, např. kombinování této kapitoly s výsledky. Přestože je prezentována jako doplňková, chybí popis analýzy oxidace lipidů.

3. Práce s informacemi

Hodnotí se míra a relevantnost použitých informací dostupných v odborné literatuře, jejich aktuálnost, pravdivost, komplexnost a míra vytěžování informací, způsob popisu výsledků a jejich srovnání s dalšími dostupnými informacemi, schopnost vyvozování závěrů.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

V bodě 1 tohoto posudku jsou popsány nedostatky DP v kapitole "Literární přehled". Největší podíl informací je čerpán pouze z několika málo zdrojů (Irgl, 1994; Vácha a Vejsada, 2013; Vácha a Buchtová, 2005; Vácha, 2000). Tyto jsou ne zcela dostatečně doplňovány a konfrontovány se studii jiných autorů. V tabulkách č. 5 a 6 jsou obsažené informace v jiných jednotkách nebo získané z jiného základu, než ostatní. Jedná se o literární zdroj Steiner-Asiedu a kol. (1991). Autor se dopouští nepřesností např. i v latinských jménech ryb. Namátkou - na začátku kapitoly "Literární přehled" je pangas spodnooký označen jako Pangasius hypophthalmus, v seznamu ryb na konci práce potom jako Pangasianodon hypophthalmus. Na úrovni DP bych očekával přece jen preciznější práci s literaturou, ať už ve zmíněném "Literárním přehledu", nebo i v kapitole "Diskuze".

4. Formální zpracování práce

Hodnotí se dodržování jednotného stylu, grafická úprava práce, přehlednost, úroveň jazykového zpracování, dodržování citační normy, kvalita grafů a obrázků atd.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Pro lepší přehlednost by bylo lepší některá data prezentovat ve formě grafů nebo alespoň tabulky upravit. To se týká zejména údajů o spotřebě ryb v ČR a ve světě v kapitole "Literární přehled". Výsledky sensorické analýzy mohl autor publikovat (alespoň v hrubých rysech) v kapitole "Výsledky" a do "Příloh" pak umístit kompletní data. V tabulkách 10 a 12 se liší uvedený obsah tuku ve svalovině testovaných ryb. Z popisku tabulek ale vyplývá, že se jedná o stejné vzorky (využené a ošetřené x neošetřené kaseinátem). Je možné, že se jedná o variabilitu vlivem několikerého opakování experimentu. V kapitole Výsledky autor zároveň diskutuje, což formálně patří do kapitoly Diskuze. Citační norma není (v textu) vždy zcela dodržena, nicméně odhalené chyby jsou spíše drobného charakteru. Jazykové zpracování DP není na vysoké úrovni, v textu se vyskytují chyby v interpunkci i gramatice.

5. Splnění cílů práce

Srovnávají se výsledky práce s vytyčenými cíli a zadáním práce.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Přes výše zmíněné připomínky a chvílemi poněkud zmatečné podání byly cíle práce splněny. Práce měla primárně za cíl ověřit technologickou účinnost přípravku kaseinát sodný na zvýšení výtěžnosti uzeného masa našich hospodářsky významných druhů ryb. Byl proveden poměrně rozsáhlý experiment v provozních podmínkách, ve kterém bylo zjištěno, že nástřík roztoku kaseinátu na rybí maso v trendu pomáhá zabraňovat ztrátám vody během uzení. Z podání v textu je patrné, že autor se fyzicky účastnil průběhu experimentu. Z hlediska výsledků studie není až tak důležité, že v praktických podmínkách patrně nedojde k využití.

6. Formulace závěrů práce

Hodnotí se srozumitelnost závěrů a jejich relevantnost s ohledem ke zjištění (vědeckým nebo informačním).

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Shrnutí primárního cíle je obsaženo v závěru kapitoly Diskuze a poměrně jasně vystihuje, čeho bylo z hlediska zabránění ztrát vody z rybího masa během uzení dosaženo. Samotná kapitola Závěr je pak spíše obecná. Celkově lze ale formulaci závěrů považovat za splněnou.

7. Odborný přínos práce

Hodnotí se využití práce pro daný obor, její vědeckost či odbornost.

Hodnocení (známka): 1 2 3 4

Komentář k hodnocení (odůvodnění navržené známky). Komentář je povinný.

Výsledky naznačují, že přídavek kaseinátu v průběhu technologie uzení ryb by při vyladění postupu mohl plnit požadovaný efekt, totiž snížení ztrát vody z masa ryb. Bohužel, samotná přítomnost kaseinátu s sebou nese povinnost uvádět jej coby alergen, čímž se snižuje proklamovaná dietetická hodnota rybího masa pro spotřebitele. Pro lepší posouzení postrádám ekonomické zhodnocení použití této aditivní látky.

Celkové hodnocení práce:

Návrh hodnocení známkou: výborně
 velmi dobře
 dobře
 nevyhověl(a)

Doporučuji práci k obhajobě: ano
 ne

Otázky k obhajobě:

Otázka k obhajobě 1
(povinné)

Jaké jsou, dle názoru autora, další cesty ke zlepšení vlastností produktů ze sladkovodních ryb?

Otázka k obhajobě 2
(povinné)

Jak si autor vysvětluje extrémně vysoký obsah tuku (22,9 resp. 19,7 g/100 g) ve svalovině uzeného kapra, který je zmíněn v tabulce 12?

**Další připomínky, vyjádření
a náměty k obhajobě práce
resp. k jejímu dalšímu
využití:**
(nepovinné)

Datum a podpis:

Datum:

12.05.2017

Podpis oponenta závěrečné práce:



