



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Fakulta rybnářství a ochrany vod

Zátiší 728/II

389 25 Vodňany

Posudek oponenta bakalářské práce

Student:	Ondřej Tunys
Studijní obor:	Rybářství (BP)
Forma studia:	Prezenční
Název závěrečné práce:	Vliv přírodních extraktů na sensorické vlastnosti a prodloužení skladovatelnosti masa pstruha duhového (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)
Oponent závěrečné práce: jméno, příjmení, tituly	Zdeněk Eisert, Ing.
Pracoviště a pracovní zařazení oponenta	Rybářství Třeboň a.s., Vedoucí technik chovu ryb

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.

Úvod do problematiky byl srozumitelný a jasný. Znamku 2 uděluji z důvodů potřeby řešení práce, kdy autor v diskuzi popisuje hodně prací zabývajících se stejnou problematikou.

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.

Zvolená metodika v práci byla srozumitelná. Statistické zhodnocení výsledků dostačující a relevantní. Vhodně zvolené analýzy k prokázání pozitivního účinku Inolensu 4.

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.

Použitá literatura dostatečně zahrnovala zvolenou problematiku. Porovnání výsledků s ostatními autory dostačující a dobře zformulované. Informace byly čerpány z velkého množství jak českých, tak i zahraničních zdrojů.

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.

Zpracování práce odpovídá jednotnému grafickému stylu. Práce je přehledná a dobře jazykově zpracovaná. Citační normy dodrženy a zpracování grafické části práce plně odpovídá požadavkům.

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.

Zadání práce se zabývá vlivem přírodních extraktů na senzorické vlastnosti masa. V materiálu práce se uvádí prvotní zpracování rešerše o přírodních látkách. V samotné práci nejsou uvedeny rozdíly a zhodnocení výsledků z rešerše a proč byl vybrán a na jakých základech právě Inolens 4.

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.

Závěr práce je dostatečně a srozumitelně popsán s ohledem ke zjištěným výsledkům. Veškeré analýzy dostatečně prokázaly vědecký přínos v dané problematice.

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.

Práce je velice přínosná s ohledem na nízkou trvanlivost a rychlé kažení rybiho masa. Je zde prokázána delší doba skladovatelnosti a tím lepší možnost využití rybí svaloviny k dalšímu zpracování. A v souvislosti s tím získání širší základny na trhu.

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)

V práci mi chybí cenové zhodnocení Inolensu 4. Nebude jeho cena a případná aplikace na surovinu zdražovat výsledný produkt?

Otázka k obhajobě 2
(povinné)

Jaká je možnost dostupnosti Inolensu 4 pro zpracovatele ryb a jeho náročnost na skladovatelnost, popřípadě kazivost?

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

Datum a podpis:

Datum:

10.05.2018

Podpis oponenta závěrečné práce:



Rybářství Třeboň a.s.
Rybářská 801, 379 01 Třeboň
IČO 60826851 DIČ CZ60826851
TEL. 384 701 510 FAX 384 701 554[®]