



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	Zemědělská inženýrství (N4106)
Studijní obor:	Agropodnikání (4101T026)
Akademický rok:	2016/2017
Název práce:	Zastoupení mastných kyselin v mléčném tuku dojnic a ve vybraném mléčném produktu
Student:	Bc. Gabriela Mašková
Katedra:	Katedra kvality zemědělských produktů
Vedoucí práce:	doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.
Oponent:	prof. Ing. Oto Hanuš, Ph.D.
Pracoviště oponenta:	Výzkumný ústav mlékárenský, Praha

	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):

Příloha formuláře Zápis o státní závěrečné zkoušce

- Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:
- jedná se o velmi výstižně a srozumitelně napsanou diplomovou práci zabývající se posouzením persistence jednotlivých mastných kyselin mléčného tuku krav a jejich klasifikačních (strukturálně-chemických, zdravotních atd.) skupin během technologického fermentačního procesu a dále také posouzením vlivů některých vybraných chovatelských faktorů na tyto mastné kyseliny;
- pokud jde o téma, námět je aktuální s ohledem na naléhavou potřebu aplikovat zpracovatelské postupy v mlékařství v ČR s vyšším podílem přidané hodnoty, k čemuž mohou výsledky přispět s ohledem na možnou podporu zdravotních benefitů mléčných potravin a rozšíření faremního zpracování mléka;
- kladně je třeba ohodnotit zejména experimentální charakter práce;
- po formální stránce minimum překlepů a jiných formálních nedostatků;
- diplomantka zvládla práci s literaturou, sestavit experimentální metodiku a vyhodnotit a interpretovat výsledky relevantními výzkumně-statistickými postupy;
- práce obsahuje povinné části, které tvoří 65 stran zahrnujících vedle literatury, metodiky, odborného textu s hodnocením výsledků, obsahu a potřebných seznamů, včetně seznamu literatury (47 pramenů, 4 internetové zdroje a 6 norem), také 20 tabulek a 12 obrázků s grafy;
- nejcnějším výstupem je posouzení persistence mastných kyselin mléčného tuku krav během technologického fermentačního procesu;
- metodický popis analýz je adekvátní;
- naznačují některé otázky a témata, které by mohly být předmětem diskuse při vlastní obhajobě diplomové práce;
- při obhajobě uvést vlastní názor na možnost zvyšovat zdravotní benefity mléčných výrobků popsanou cestou, jakkoliv je naznačeno, že pro studovaný typ v současné době není na trhu místo, neboť, co není, může být! Tak tomu vývojově bylo u celé řady věcí.

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

v ý b o r n ě

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

Datum: 1.12.2017

Podpis oponenta

