



## Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

### Hodnocení diplomové práce - oponent

<b>Studijní program:</b>	Zootechnický
<b>Studijní obor:</b>	Zootechnický
<b>Akademický rok:</b>	2017/2018
<b>Název práce:</b>	Analýza měření čerstvosti rybího masa v závislosti na době a podmínkách jeho skladování
<b>Student:</b>	Bc. Jan Škrleta
<b>Katedra:</b>	Katedra zootechnických věd
<b>Vedoucí práce:</b>	Ing. Jitka Rutkayová, Ph.D.
<b>Oponent:</b>	Prof. Ing. Jan Šubr, CSc.
<b>Pracoviště oponenta:</b>	Mendelova univerzita v Brně /dříve/

	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):

Hodnocená diplomová práce je zpracována velmi svědomitě /v celém rozsahu práce - 90 str. nalezeny pouze 3 překlepy) a na velmi vysoké odborné a především vědecké úrovni. Získané výsledky kvality kapřího masa jsou, bez výraznějších textových změn, velmi dobře publikovatelné ve vědecké literatuře. Musím konstatovat, že s takovou úrovní diplomových prací se v současnosti setkávám jen velmi výjimečně. Text DP zahrnuje věcný a výstižný vstup do studované problematiky, velmi pozitivně hodnotím i popis materiálu a použitých metodik při hodnocení kvalitativních ukazatelů kapřího masa /vč. fotografií přístrojové techniky/. Pouze u senzorické analýzy kvality masa bych doplnil bližší popis vlastního hodnocení jednotlivých parametrů, i když je zde uveden odkaz na normu ISO 11036. Vlastní výsledky i samostatně psaná diskuze jsou uvedeny v dostatečném rozsahu.

*Příloha formuláře Zápis o státní závěrečné zkoušce*

V popisovaných výsledcích práce /jaro, podzim/ jsou překvapující jednotlivé výsledky textury v prvním dnu pokusu a po 14 dnech mrazení masa. Z výsledků křehkosti, tuhosti, elasticity a soudržnosti kapřího masa vyplývá, že za jeden den trvání pokusu neproběhly všechny postmortální biochemické změny v mase a maso by nemělo být ještě zpracovááno pro konzumaci. To do značné míry souvisí i s jednotlivými výsledky sensorického hodnocení masa první den pokusu. Za zajímavý výsledek považuji i rozdíly vaznosti kapřího masa z jarního a podzimního pokusu, popsáno na s.73, stejně jako minimální vliv mrazení masa na jeho vaznost. Vzhledem k velkým diferencím při stanovení obsahu tuku fetmetrem u carp 2 se jednalo u analýzu filetu (čisté masa) stejně jako u použité extrakční Soxhlet metody? Pokud ano, pak je otázka diferencí hodnot ovlivněna pouze použitou přístrojovou technikou.

Otázka k obhajobě práce:

Na str. 76 autor na základě vlastních výsledků v kvalitě mrazení uchovávaného masa považuje za kritický 72-tý den jeho uchování. Proč tedy bez podrobnějšího zdůvodnění na konci závěrů práce doporučuje pro spotřebitelskou veřejnost uchováání kapřích filet po dobu 20 týdnů, což je 5 měsíců. Přičemž vlastní pokus trval 4,5 měsíce. Obecně lze uvést, že při používání zmrazeného masa ryb i teplokrevných živočichů je hranice 5 měsíců považována z hraniční, a to vzhledem k tomu, že je řada kvalitativních parametrů a sensorických vlastností již značně narušena.

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

**VÝBORNĚ**

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

Datum 8.5.2017

Podpis oponenta

