Příloha formuláře Zápis o státní závěrečné zkoušce

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	Zootechnika
Studijní obor:	Zootechnika
Akademický rok:	2017/2018
Název práce:	**Možnosti prodloužení kvality („čerstvosti“) rybího masa a analýza změn při jeho skladování**
Student:	**Bc. David Klečacký**
Katedra:	Katedra zootechnických věd
Vedoucí práce:	Ing. Jitka Rutkayová, Ph.D.
Oponent:	Prof. Ing. Jan Šubrt,CSc.
Pracoviště oponenta:	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 zpracovaní	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)*:

Diplomová práce je zpracována na vysoké vědecké a odborné úrovni, bez významnějších textových a jazykových nedostatků. Obsahuje všechny požadované kapitoly stanovené pro zpracovávání diplomových prací. Cíl práce stanovený při jejím zadání byl v plném rozsahu naplněn. Metodika a materiál obsahují všechny náležitosti realizované při vlastním řešení DP. Velmi pozitivně hodnotím obsah a rozsah nastudované problematiky v kapitole Přehled literatury. Vlastní výsledky jsou zpracovány velmi dobře s využitím zvolených metod statistického hodnocení. Velmi pozitivně hodnotím využití grafického znázornění stanovených výsledků sledovaných vlastností a znaků se záznamem jejich rozptylu. Některé kvalitativní diference ve výsledcích skladovaného kapřího masa stanovené po jednotlivých dnech jeho skladování jsou těžko vysvětlitelné. Na úroveň výsledných hodnot působí řada známých, ale i dosud neznámých faktorů, které nelze při laboratorních analýzách biologických materiálů v požadovaném rozsahu vyloučit. To souvisí i s překvapivým výsledkem vyšší křehkosti masa kaprů z jarního výlovu a vyšším obsahem svalového tuku z podzimního výlovu kaprů, vzhledem k tomu, že by se dal očekávat vzájemný pozitivní vztah mezi obsahem tuku v mase a jeho zvýšenou křehkostí. Autor práce prostudoval 113 literárních zdrojů, jejichž výsledky využil v diskuzi vlastních výsledků s výsledky jiných autorů.
V textové části práce je jen několik překlepů a nejasností jako např: .Buchotvá,2001 (str13), nejednotné psaní znaku % za číslo, na str. 19 je méně srozumitelná citace Merten 2002 a pod.
K autorovi DP mám pro vlastní obhajobu dva dotazy :
1/ Čím si vysvětlujete stanovení vysokých diferencí hodnot senzorické analýzy (křehkost, tuhost masa) v jednotlivých dnech skladování kapřího masa - bez náznaků žádné linearity vývoje hodnot?

Příloha formuláře Zápis o státní závěrečné zkoušce

2/ Měření spektra barvy masa jste prováděli přes celofánovou folii, která svou světelnou propustností může některé konečné výsledky do určité míry zkreslit. Stanovili jste si světelné spektrální hodnoty folie? Pro vlastní porovnání výsledků barevného spektra masa to není potřebné. Ale při porovnávání výsledků se závěry jiných vědeckých prací by mohlo docházet k ovlivnění diferencí barevného spektra masa.

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně): **výborně**

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

Datum 6.5.2018

Podpis oponenta