



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	Zootechnika
Studijní obor:	Zootechnika
Akademický rok:	2017/18
Název práce:	Detekce mikroorganismů v pasterizovaném mléce pomocí hmotnostní spektrometrie
Student:	Bc. Martina Szabová
Katedra:	Katedra potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů
Vedoucí práce:	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D.
Oponent:	Doc. RNDr. Marcela Klimešová, Ph.D.
Pracoviště oponenta:	Výzkumný ústav mlékárenský

	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:

Předložená diplomová práce splnila obsah zadání a je po odborné i jazykové stránce dostatečně zpracovaná. V práci se vyskytují drobné formální chyby (např. kurzíva u jmen bakterií), které nesnižují odbornou úroveň předložené práce a které jsem vyznačila přímo do výtisku. V práci jsou použity vhodné metody, postrádám však podrobnější informace o odběru, např. teplota vzorku a ovzduší, čas, a základní statistické zhodnocení výsledků CPM získaných v různém ročním období a z různých automatů (např. geometrické průměry, směrodatná odchylka, variační koeficient, apod.).

K předložené práci mám doplňující dotazy:

1) na str. 11 se píše termorezistentní stafylokoky. Mohla byste jmenovat, o které druhy jde a jakou pasterační teplotu přežívají a proč?

2) mohla byste pro přehlednost vypracovat pro obhajobu tabulku o CPM se statistickými údaji výše uvedenými a porovnat jednak období odběru pro oba automaty a porovnat hodnoty obou automatů celkem za každé období?

3) kde je největší riziko rekontaminace bakteriálními druhy, které nepřežívají pasterační záhřev (např. *E. coli*, *Aeromonas* spp. a *Pseudomonas* spp.), a to při manipulaci s mlékem při svozu a následném plnění automatů?

Závěr: Závěrečnou práci doporučuji obhajobě (ANO):

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

velmi dobře

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

Datum

16. 5. 2018

Podpis oponenta

