



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta

Hodnocení diplomové práce - oponent

Studijní program:	N 4103 Zootechnika
Studijní obor:	Zootechnika
Akademický rok:	2019/2020
Název práce:	Stanovení in vitro stravitelnosti organické hmoty kukuřičné siláže pepsin-celulázovou metodou
Student:	Bc. Dominik Fous
Katedra:	Katedra zootechnických věd
Vedoucí práce:	Ing. Luboš Záborský, Ph.D.
Oponent:	Doc.MVDr. Pavel Novák, CSc.
Pracoviště oponenta:	VÚŽV Praha v.v.i.

	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):

Vzhledem k tomu že kukuřičná siláž je základní složkou krmných dávek pro skot, je téma diplomové práce - a stanovení stravitelnosti organické hmoty kukuřičné siláže in vitro pepsin-celulázovou metodou - vysoce aktuální. Cílem práce bylo vyhodnocení vlivu silážních aditiv (přípravků s bakteriemi mléčného kvašení) na kvalitu siláže. Literární přehled autor rozdělil do tří částí, a to kukuřičná siláž a její vlastnosti, biochemické procesy při silážování a silážní aditiva. V experimentální části byla ve vzorcích kukuřičné siláže s přidáním aditiv a bez aditiv stanovena sušina, NEL a NEV, vláknina, škrob, dusíkaté látky, tuk, popel, pH, kyselina mléčná a kyselina octová. Pozitivní vliv na kvalitu kukuřičné siláže má rychlé snížení pH, které brání rozvoji nežádoucích mikroorganismů, a tím i znehodnocování siláže. Ovšem během snižování pH jsou stále aktivní bakterie máselného kvašení (do pH 4,2) a klostridie (do pH 4,5), které přeměňují cukry na nežádoucí látky a jsou konkurenty bakterií mléčného kvašení. Autor dospěl k závěru, že přidání aditiv do kukuřičné siláže výrazně neovlivní složení siláže. Ovšem přidání silážních aditiv je důležitým krokem při silážování. Mimo jiné i proto, že velký vliv na kvalitu, stabilitu, zdravotní nezávadnost siláže a konečný příjem krmné dávky má hodnota pH. Po formální stránce je diplomová práce zpracována na vysoké úrovni, obsahuje minimum překlepů.

Otázka na autorku: Jaké jsou výhody a nevýhody používání silážních aditiv do kukuřičné siláže?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

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

Datum
18.července 2020

Podpis oponenta