



HODNOCENÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE POSUDEK OPONENTA PRÁCE

Studijní program: N0721A370001 / Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Studijní obor: Kvalita a zpracování zemědělských produktů

Akademický rok: 2022/2023

Název práce: Analýza vybraných ukazatelů kvality mléka a jejich vliv na výtěžnost a senzorické vlastnosti čerstvých sýrů

Student: Bc. Michaela Ploner

Katedra: Katedra potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů

Vedoucí práce: prof. Ing. Eva Samková, Ph.D.

Oponent: prof. Ing. Oto Hanuš, Ph.D.

Pracoviště oponenta: Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o., Praha

Hlediska	Stupeň hodnocení						Nelze hodnotit
	A	B	C	D	E	F	
1 Splnění požadavků zadání		X					
2 Práce s informacemi a odbornou literaturou		X					
3 Vhodnost metodiky řešení		X					
4 Využití metod zpracování výsledků	X						
5 Interpretace výsledků, diskuse			X				
6 Formulace závěrů práce		X					
7 Jazykové zpracování a práce s odborným jazykem		X					
8 Odborná úroveň práce	X						
9 Formální úprava práce	X						
10 Zhodnocení možnosti praktického využití výsledků		X					

Hodnocení vyznačte X (slouží pro stanovení výsledné klasifikace; A = 1, B = 1-, C = 2, D = 2-, E = 3, F = 4)



Konkrétní připomínky a otázky k obhajobě:

Výtěžnost a senzorní vlastnosti sýrů jsou důležité vlastnosti ekonomiky sýrařství. Diplomová práce proto přispívá k poznání řešení významné součásti mlékařství. Senzorické vlastnosti zvyšují svůj význam s růstem náročnosti spotřebitele v poslední době, téma je proto aktuální k řešení.

Faktické připomínky (nesnižují úroveň práce):

Měla by být uvedena relevantní jednotka ukazatele ve větě na str. 19: „Titrační kyselost syrového mléka je uváděna v rozmezí 6,2 -7,8.“ Stejně tak dále v příslušném odstavci.

Protože bylo uvedených 17 bazénových vzorků mléka, je v 6 případech třetího odběru PSB nad 400 tis./ml (běžný limit EU pro standardní mléko) poměrně překvapivý (Tab 3.2), zejména když se jedná o zimní sezónu. Může proto být provedeno nějaké hypotetické vysvětlení (malé stádo a převaha konce laktace, zvýšení mastitid, stres zvířat, uměle docíleno přidavkem abnormálního mléka)? Je to překvapivá variabilita, oproti běžnému standardu i pokusům 1 a 2, i když pro popis vztahů sýrařských ukazatelů může být výhodná, také Graf 4.5 - vliv na hmotnost sýra, například.

Z metodického hlediska bych doporučil u hlavních složek mléka zásadně uvádět hrubé bílkoviny namísto jen bílkoviny a monohydrát laktózy namísto jen laktóza, neboť tak zřejmě byly měřeny, je to u nás konvencí, zatímco jinde být nemusí (USA, Francie, Slovinsko), což se má přesně definovat pro účely možných srovnání. Ono se to právě obecně a dlouhodobě neděje ani ve vědeckých pracích, což může být zdrojem pochopitelných disparit v interpretacích diskuse, neboť rozdíly ve vyjadřování látek jsou pak zde konkrétně 0,15 až 0,3 %, tedy možná relativně až 10 %, když to někdo, bez vědomí této skutečnosti, porovnává jinde.

Formální připomínky (korektur je relativně málo):

Domnívám se, že věta (str. 9, „Od doby neolitu po domestikaci je mléko využíváno i pro lidskou výživu“) bude dávat lépe smysl po korekci: „Od doby neolitu, po domestikaci, je mléko využíváno i pro lidskou výživu.“

Str. 29 nahoře, možná oprava z zemědělských produkt, na zemědělských produktů,

Str. 41, možná oprava z ... Podle výzkumu Dostálové et al. (2014) na Podle výzkumu Dostálové et al. (2014)

Závěrečnou práci doporučuji k obhajobě (ANO/NE):

ANO

Navrhovaná výsledná klasifikace práce (slovně):

výborně

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

Datum: 03. 05. 2023

Podpis: