

**Průběh obhajoby diplomové práce:**

**Kvalitativní ukazatele vybraných masných výrobků vyrobených ve standardní a bio- kvalitě**

Studentka byla představena komisi a stručně odprezentovala výsledky své studie. Vedoucí ani oponent neměli na diplomantku žádné otázky.

Diplomová práce splňovala požadavky kladené na práce experimentálního typu. Ve struktuře diplomové práce byly dodrženy veškeré požadavky, včetně grafické úpravy textu.

**Otázky:**

prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc., dr. h. c.:

Otázka: Proč jsou zdravé potraviny na trhu stále častěji lidmi vyhledávány a je u nich rozdíl v chuti?

Odpověď: Zdravé potraviny mají velmi pozitivní vliv na zdraví lidí a z hlediska kvality se jedná o lepší chuťové vjemy. Spotřebitel si zde rád připlatí za kvalitní a zdravé potraviny. Jedná se spíše o moderní trend.

doc. Ing. Jan Beran, Ph.D.:

Otázka: Proč se ve studii nelišila kvalita masa?

Odpověď: Jedná se vždy o stejné plemeno a rozdíl je převážně ve věku zvířete, tedy zde kvalita byla vždy stejná.

doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D.:

Otázka: Bez dotazu

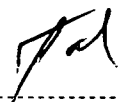
Ing. Zdeněk Kučera, Ph.D.:

Otázka: Vybírala jste vždy podobné technologie chovu a měla technologie na kvalitu masa významný vliv?

Odpověď: Technologie jsem se snažila vybírat téměř stejné a vliv na kvalitu neměla, vliv na kvalitu mělo převážně plemeno, nebo částečně jeho věk, kde platí pravidlo, že čím je zvíře starší, tak má tužší svalovinu.

Body:

Klasifikace: Výborně  
Datum obhajoby: 16. června 2021

  
-----  
předseda zkušební komise