

Průběh obhajoby diplomové práce:

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

Studentka zahájila obhajobu prezentací v PowerPointu. Představení diplomové práce bylo jasné, stručné a výstižné, časový limit byl dodržen. Následovalo seznámení s posudky oponenta a vedoucího práce včetně jejich dotazů.

Dotaz od oponenta: *Proč byl u pokusu č. 3 tak vysoký (470 tis./ml) průměrný počet somatických buněk oproti pokusům č. 1 a 2?*

Odpověď: Z hlediska různých chovů, různých plemen a v jednom chovu i z hlediska různého stádia laktace byla variabilita v PSB skutečně takto vysoká. Příslušných 6 vzorků mléka bylo z jednoho chovu, kdy mléko bylo odebíráno ze tří tanků z večerního dojení a následující den z celodenního dojení. 60 % dojnic tvoří české strakaté plemeno a zbylých 40 % holštýnské plemeno. V tanku č. 1 převažovalo mléko z vrcholu laktace, v tanku č. 2 mléko od prvotetek a v tanku č. 3 mléko z konce laktace.

S odpověďmi studentky byla komise spokojena a reagovala doplňujícími otázkami v rámci rozpravy:

Doc. Jůzl: Který sýr by měl být žlutý, a který by žlutý být neměl? Odpověď: Dle druhu sýra, čerstvé bílé, zrající sýry mají výraznější barvu. Jakým způsobem jste si vybírala hodnotitele pro senzorickou analýzu?

Odpověď: Podle dostupnosti a ochotě proškolených hodnotitelů, kteří sýr konzumují. Doc. Hasoňová: Jaké je limitní hodnota pro PSB? Odpověď: Podle evropské legislativy 400 tis./ml.

Po rozpravě byla obhajoba ukončena. Komise podotkla, že odpovědi na otázky jsou velmi dobré a s odpověďmi v rámci rozpravy je spokojena.

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 6. 6. 2023



předseda zkušební komise