

Průběh obhajoby diplomové práce:

Vybrané jakostní ukazatele masa zvěře z farmových chovů

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: Maso jelení zvěře je obvykle pro prodej děleno na menší části. Jaký je podle vašeho názoru rozdíl v jednotlivých složkách (vody, tuku, bílkovin) mezi těmito celky?

Odpověď: Obsah vody je podobný ve všech částech, obsah tuku je různý v různých částech (např. hřbet méně tučný), a obsah bílkovin může být vyšší např. u krku.

Dotaz od vedoucí práce: Uveďte důvody, proč se meziročně navyšují stavy farmově chované zvěře.

Odpověď: Celoroční dostupnost zvěřiny, využití ploch v podhorských a horských oblastech, vyšší poptávka po zvěřině z farmového chovu, je možnost intenzivnější výživy a vyšší masné užitkovosti, regulace počtu kusů zvěře.

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

Dr. Kadlec: V jelením masu je nízký obsah intramuskulárního tuku. Má toto vliv na senzorickou jakost masa?

Odpověď: Ano, maso s menším obsahem intramuskulárního tuku může mít horší senzorickou jakost, zejména bude méně křehké.

doc. Smetana: Čím je dána tmavší barva jeleního masa?

Odpověď: Je to typické pro jelení maso a není v něm např. tolik tuku, jako v hovězím.

doc. Samková: Jaká jsou plemena masného skotu?

Odpověď: Studentka na tuto otázku neodpověděla.

doc. Samková měla poznámku ke grafům uvedeným v diplomové práci, které byly pouze zkopírované ze statistických softwarů a nebyly upravené.

Po rozpravě byla obhajoba ukončena.

Komise byla spokojena s reakcemi studentky na dotazy během rozpravy i její znalosti dané problematiky.

Body:

Klasifikace:

Výborně

Datum obhajoby:

15. června 2021



předseda zkušební komise