

Průběh obhajoby diplomové práce:

Jakostní znaky hovězího masa v průběhu zrání

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

Dotaz od oponenta: *Jakým způsobem lze ošetřit povrch JUT v rámci legislativních předpisů, platných v ČR?*

Odpověď: Dle NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 101/2013 ze dne 4. února 2013 o použití kyseliny mléčné ke snižování povrchové mikrobiální kontaminace u jatečně upravených těl skotu, lze hovězí JUT ošetřit kyselinou mléčnou.

Dotaz od oponenta: *Lze postup ošetření povrchu JUT pomocí antioxidantů doporučit i u jiných druhů masa? Pokud ano, u kterých?*

Odpověď: Ano, u druhů, které vyžadují delší zrání, doporučit by se dalo ošetření JUT u masa vepřového. U drůbežího masa by toto vhodné nebylo. Možné je ale upravení povrchu masa antioxidanty u ryb, kdy k oxidaci dochází i při velmi nízkých teplotách.

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

Doc. Jůzl: Proč nebyl proveden třetí sěr pro mikrobiální rozbor? Odpověď: Dopravce zničil vzorky ze třetího sěru při přepravě do laboratoří Státní veterinární správy v Jihlavě:

Doc. Jůzl: Která varianta je dle diplomantky nejlepší ohledně úpravy masa? Odpověď: Pro bio produkci je lepší varianta s výluhem z cibulových slupek. Běžným zákazníkům ale mléčná kyselina nemusí být povědomá.

Doc. Smetana doplňuje, že v současné době se již využívá ošetření roztokem cibulových slupek v kombinaci s mléčnou kyselinou.

Doc. Hasoňová: Jaké je pH výluhu z cibulových slupek? Odpověď: Toto v rámci práce měřeno nebylo.

Doc. Hasoňová podotkla, že v práci nejsou uvedeny jednotky u počtu celkových mikroorganismů. Studentka doplnila, že to jsou kolonie tvořící jednotky na cm čtvereční.

Doc. Samková podotkla mírné formální nedostatky práce, které však nesnižuje věcnou kvalitu práce.

Po rozpravě byla obhajoba ukončena. Komise ocenila pohotové reakce studentky na dotazy během rozpravy i její znalosti dané problematiky.

Body:

Klasifikace: Výborně

Datum obhajoby: 16. 6. 2022



předseda zkušební komise