

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Vintr Tomáš
Studijní program: Technologie potravin
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Jana Šenkýřová, Ph.D.
Akademický rok: 2024/2025

Název diplomové práce:

Vliv způsobu výkrmu na složení králíčího masa

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství a relevance použitých literárních zdrojů	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	C - dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	B - velmi dobře
6. Interpretace a diskuze výsledků	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

B - velmi dobře

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce je psána relativně čtivou formou s drobným výskytem gramatických, formálních a stylistických chyb. Teoretická část práce je poměrně rozsáhlá a pojednává detailně o složení svaloviny králíčího masa, způsobech chovu a porážky a také faktorech ovlivňujících složení masa králíků. Členění v kapitole „Materiál a metodika“ není zcela logické – úvodní část popisuje přípravu vzorků k analýzám (zde bych doplnila přípravu vzorků pro texturní analýzu, která byla provedena jinak, než autor uvádí podkapitola 5.7), ale následující podkapitola se věnuje porážce jednotlivých skupin králíků, poté je již výčet analýz. U popisu analytických metod není zcela zřejmě uvedeno, v jakém stavu byl vzorek masa analyzován („syrový“, rozmělněný či lyofilizovaný) a také není u všech analýz specifikováno opakování. Chybí popis metody statistického zpracování dat.

Výsledky chemických analýz (kap. 6) jsou prezentovány v jiném pořadí než v tabulce 2, kde ovšem chybí směrodatné odchylky a také statistické zhodnocení (např. pH (podkapitola 6.2) je komentováno se statistickým významným rozdílem, ale v tabulce není uvedeno). Získané hodnoty jsou uváděny na jiný počet desetinných míst v textu než v sumarizační tabulce 2. (kapitola 6.2, 6.3). Chybí odkazy na grafy (bez chybových úseček) uvedené v přílohách, což je na škodu prezentace získaných dat. Čtenář se musí stále vracet v textu k tabulce 2, která je na začátku kapitoly 6.

Doporučila bych komplexnější srovnání způsobu chovů při zachování jednotnější terminologie (extenzivní/malochov a intenzivní/velkochov), popřípadě jednotlivých partií. Diskuse je bohatá a odpovídá úrovni diplomové práce. Závěr práce je formulován ne příliš srozumitelně, postrádám konečné ucelené vyjádření srovnání způsobu chovů vs. jednotlivé zkoumané partie králíků.

Seznam literatury je obsáhlý, velmi oceňuji velký počet zahraničních zdrojů. Bohužel ne všechny zdroje jsou dobře odcitovány v textu a seznamu literatury (Simonová et al. 2010 vs. Pogány Simonová et al., 2010 a Der Horst et al. 1999 vs. Van Der Horst et al. 1999), chybí výčet všech autorů, chybí citace Dalle Zotte (2002b) a Trocino et al. (2019b).

Přes uvedené hodnocení a výtky splňuje diplomová práce všechny požadavky a proto práci doporučuji k obhajobě a hodnotím stupněm "B - velmi dobře".

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Byly provedené chemické analýzy (voda, sušina, tuk) provedeny dle nějakých normovaných metod? Mohl byste uvést v jakém stavu byla výchozí surovina a kolikrát byly vzorky měřeny u všech stanovení? Jaký statistický test byl aplikován pro vyhodnocení dat?
2. Je stanovení obsahu vody v mase pomocí lyofilizace běžným postupem a znáte i jiné způsoby stanovení sušiny v mase? Bylo stanovení vody u diskutovaných zdrojů stejné jako ve Vašem experimentu?
3. Co představuje "homogenní krmná dávka", kterou vysvětľujete vyšší obsah některých aminokyselin ve vzorcích plece u intenzivního chovu? Některé hodnoty Asp, Thr, Glu, Val, Ile a Leu vykazují stejné či větší rozdíly, než uvedené se statisticky významným rozdílem u stanovení plece - čím si tento fakt vysvětľujete?
4. Jaký test byl použit u stanovení texturních vlastností? Proč byla textura zjišťována pouze u hřbetní části a ostatní partie nebyly zkoumány? Vysvětľete, co tvrdost představuje v texturní analýze. Je uvedená jednotka tvrdosti (kg) běžná? Jsou možné i jiné jednotky pro vyjádření tvrdosti?

Ve Zlíně dne 27. května 2025

Podpis oponenta diplomové práce

