

Oponentský posudek

na disertační práci „Vliv složení a kvality kozího mléka na technologii výroby sýrů“

Autor disertační práce: Ing. Hana konečná

Oponent: prof. Dr. Ing. Kuchtlík Jan, ÚCHŠZ, Mendelova univerzita v Brně, AF,
Zemědělská 1, Brno 613 00

Předložená disertační práce, jejímž autorem je Ing. Hana Konečná nese název: „Vliv složení a kvality kozího mléka na technologii výroby sýrů“ je celkově prezentována na 157 stranách, přičemž nedílnou součástí této práce je i kapitola „Příloha“, jež obsahuje fotografie plemen koz, formulář pro sensorické hodnocení kozího a tabulky, které mají úzký vztah k předchozímu textu. Vlastní provedení a členění předložené disertační práce je přehledné a standardně uspořádané.

Cíle předložené disertační práce jsou prezentovány sice stručně, ale jasně a výstižně.

Co se týká kapitoly „Literární přehled“, v této autorka pečlivě a nadstandardně prezentuje rozsáhlé množství domácích a zahraničních zdrojů, přičemž v podstatě všechny prezentované citace mají úzký vztah k řešené problematice. K této kapitole mám následující dotaz, respektive doporučení:

- s 30 (poslední řádek): moc nerozumím ... po dobu 35 – 5 minut ...- zde prosím o vysvětlení
- s. 41 – obrázek 10: zde se domnívám, že tento obrázek by měl být v češtině

Co se týká kapitoly „Materiál a metodika“, opětovně mohu jenom konstatovat: kvalitně a pečlivě zpracované, bez závažnějších připomínek.

Co se týká kapitoly „Výsledky a diskuse“, opětovně konstatování: pečlivé a kvalitní zpracování. Dále je nutno konstatovat, že autorka vhodně a logicky využívá literárních zdrojů. K této kapitole mám následující dotazy:

- Existují doporučené limitní hranice pro množství enterokoků, psychrotrofních mikroorganismů a koliformních bakterií v kozím mléce – v ČR či v EU?
- Která ze skupin sledovaných mikroorganismů je nejvíce rizikovou pro faremní výrobu sýrů?
- Výsledky ukazují na horší mikrobiologickou kvalitu mléka z eko farmy. Mají tyto výsledky nějaké odůvodnění? Pokud ano - Jaké by bylo doporučení pro prvovýrobce z ekologického zemědělství, aby došlo k zlepšení mikrobiologické kvality?

Oponentský posudek

na disertační práci „Vliv složení a kvality kozího mléka na technologii výroby sýrů“

Autor disertační práce: Ing. Hana konečná

Oponent: prof. Dr. Ing. Kuchtlík Jan, ÚCHŠZ, Mendelova univerzita v Brně, AF,
Zemědělská 1, Brno 613 00

Předložená disertační práce, jejímž autorem je Ing. Hana Konečná nese název: „Vliv složení a kvality kozího mléka na technologii výroby sýrů“ je celkově prezentována na 157 stranách, přičemž nedílnou součástí této práce je i kapitola „Příloha“, jež obsahuje fotografie plemen koz, formulář pro sensorické hodnocení kozího a tabulky, které mají úzký vztah k předchozímu textu. Vlastní provedení a členění předložené disertační práce je přehledné a standardně uspořádané.

Cíle předložené disertační práce jsou prezentovány sice stručně, ale jasně a výstižně.

Co se týká kapitoly „Literární přehled“, v této autorka pečlivě a nadstandardně prezentuje rozsáhlé množství domácích a zahraničních zdrojů, přičemž v podstatě všechny prezentované citace mají úzký vztah k řešené problematice. K této kapitole mám následující dotaz, respektive doporučení:

- s 30 (poslední řádek): moc nerozumím ... po dobu 35 – 5 minut ...- zde prosím o vysvětlení
- s. 41 – obrázek 10: zde se domnívám, že tento obrázek by měl být v češtině

Co se týká kapitoly „Materiál a metodika“, opětovně mohu jenom konstatovat: kvalitně a pečlivě zpracované, bez závažnějších připomínek.

Co se týká kapitoly „Výsledky a diskuse“, opětovně konstatování: pečlivé a kvalitní zpracování. Dále je nutno konstatovat, že autorka vhodně a logicky využívá literárních zdrojů. K této kapitole mám následující dotazy:

- Existují doporučené limitní hranice pro množství enterokoků, psychrotrofních mikroorganismů a koliformních bakterií v kozím mléce – v ČR či v EU?
- Která ze skupin sledovaných mikroorganismů je nejvíce rizikovou pro faremní výrobu sýrů?
- Výsledky ukazují na horší mikrobiologickou kvalitu mléka z eko farmy. Mají tyto výsledky nějaké odůvodnění? Pokud ano - Jaké by bylo doporučení pro prvovýrobce z ekologického zemědělství, aby došlo k zlepšení mikrobiologické kvality?

- Ve své práci uvádíte, že mléko nadojené na konci laktace není vhodné pro skladování zamražením po delší dobu a nehodí se následně po rozmrazení pro výrobu sýrů. Co je příčinou takového zhoršení sýrařské kvality mléka na konci laktace?

- Je možné místo zmrazení mléka zmrazit vyrobený čerstvý sýr? Jak by se mražení sýrů odrazilo na jejich kvalitě?

Kapitola „Závěr“: pečlivě zpracované a bez připomínek.

Kapitola „Přehled literatury“ – hodnocení: pečlivé a nadstandardní, přičemž je očividné, že autorka prostudovala velké množství jak domácích, tak i zahraničních zdrojů. Jediný drobný nedostatek: ne vždy je v této kapitole stejné zarovnání.

Dílčí závěry:


Aktuálnost tématu: Osobně se domnívám, že dané téma vhodně zapadá do současného výzkumného trendu. Dle mého názoru předložená disertační práce splnila svůj cíl, byla zpracována logicky a velmi pečlivě, nemám připomínek ke zvoleným metodám.

Předložená práce je originální a přinesla některé zajímavé poznatky.

Závěr:

Bez zásadních připomínek doporučuji, respektive souhlasím, aby disertační práce doktorandky Ing. Hany Konečné byla přijata k obhajobě, a po jejím úspěšném vykonání doporučuji udělit Ing. Haně Konečné vědecko-akademický titul doktor „Ph.D.“.

V Brně dne 3. 11. 2015


prof. Dr. Ing. Kuchtík Jan