

Příloha k protokolu o SZZ č. _____

Studentka Radim Heča

Vysoká škola : Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta: Fakulta technologická

Aprobace CHTP THEVP

Ústav: ÚBAP

Recenzent *) doc.Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Datum odevzdání posudku : 26.5.2010

Diplomové práce

POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

OBSAH POLYFENOLICKÝCH LÁTEK V ZÁVISLOSTI NA JEDNOTLIVÝCH ROČNÍCÍCH VE VYBRANÝCH ODRŮDÁCH VÍN

Autor použil za účelem zpracování zadání diplomové práce klasický způsob členění a v prvních kapitolách po úvodu se zabýval botanickými charakteristikami vinné révy, způsobem a podmínkami pěstování a následně charakteristikou nejdůležitějšího produktu vyráběného z vinné révy. Další část práce se podrobně zabývá obsahovými látkami, vadami a chorobami vína a také jednoduchými technologickými operacemi, jak tyto nedostatky ovlivnit nebo zcela odstranit. Nejpodrobněji je zpracována část zabývající se polyfenolickými látkami a tříslovinami, které jsou hlavním objektem praktické části.

Praktická část se zabývá podrobněji výběrem vzorků, jejich úpravou pro jednotlivé analýzy, které jsou zde také blíže specifikovány, z hlediska postupů, použitých přístrojů a chemikálií. Zvláštní kapitola je věnována i senzorické analýze.

Dosažené výsledky jsou shrnuty a vyhodnoceny v kapitole „Výsledky a diskuze“, kde jsou dosažené výsledky vzájemně porovnány a jsou diskutovány jejich vzájemné souvislosti s výsledky senzorického hodnocení a s ostatními fyzikálně chemickými charakteristikami. Na tuto kapitolu navazuje závěr práce s doporučeními, doplněný seznamy použité literatury, použitých symbolů a zkratk, příloh, tabulek a obrázků.

Student prokázal, že v rámci možností dovede pracovat s časopiseckou i ostatní literaturou a že dokáže vybrat vhodné informace týkající se studovaného tématu.

Závěr potvrzuje zvládnutí problematiky na úrovni zpracování i interpretace získaných poznatků a výsledků a lze tedy konstatovat, že původně vytyčené cíle autor splnil.

K práci mám některé formální připomínky a konkrétní dotazy:

Zásadní formální připomínky se týkají poměrně velkého počtu překlepů a nepřesných, případně nevhodných formulací – namátkou vybírám některé:

- Chuť vína se skládá z mnoha nejrůznějších vůní. (str. 18).
- kyselina vinná vypadne pomocí uhličitanu vápenatého. Tím zůstane ve víně více draslíku, který je jinak reakčním partnerem. (str. 23)
-vznikly chemickou nebo fyzikální reakcí.(str. 27)
- Chutná bídne.... (str. 27)
- Korková zátka vyzařuje nepříjemnou vůni....(str. 28)
- Kompigmentace (str. 39)
- Analýza celkového rozboru vína byla provedena.....(str. 63) a celá řada dalších
- Další připomínka se týká používání pojmu „normalita“, který neodpovídá jednotkám soustavy SI
- Doporučil bych přehodnotit závěr k tabulce 12 na str. 66.
- dále se formální připomínka týká duplicity literárního odkazu 51 a 53.

Otázku mám k analýze na přístroji WineScan FT120 Basic – kde uvádíte:“ Osvědčená FOSS technologie zajišťuje spolehlivost výsledků....“ Co je to FOSS technologie a na jakém principu toto zařízení pracuje?

Konečné zpracování práce je, až na uvedené detaily, na uspokojivé stylistické i grafické úrovni, přičemž práce představuje poměrně široký experimentální materiál odpovídající době určené na její zpracování a závěry odpovídají současné úrovni poznatků v dané oblasti.

Vzhledem k těmto skutečnostem doporučuji práci k obhajobě.

Návrh na klasifikaci bakalářské práce:

C-dobře

podpis recenzenta bakalářské práce

Ve Zlíně _____

dne 25.5. _____

2010 _____

Stupeň klasifikace					
A - výborně	B - velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E – dostatečně	F - nedostatečně