

## Posudek vedoucího bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Zuzana Švajdová, DiS.  
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Ústav technologie a mikrobiologie potravin  
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Miroslav Šível  
Akademický rok: 2010/2011

### Název bakalářské práce:

Resveratrol jako biologicky aktivní látka ve víně

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování bakalářské práce	A - výborně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	A - výborně
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
6. Přístup studenta k bakalářské práci	A - výborně

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Bakalářská práce splnila cíle zadání a ostatní požadavky na ni kladené.

Teoretická část je logicky rozdělena a velmi dobře zpracována. Svým rozsahem odpovídá zadanému úkolu.

V kapitole 2 je velmi přehledně uvedeno rozdělení fenolických látek a polyfenolů, které souvisí s vínem.

Shrnutí dosavadních poznatků o resveratrolu vypovídá o použití nejnovějších zdrojů literatury.

Výsledné zpracování obsahu resveratrolu ve vínech dle země původu je velmi vypovídajícím způsobem znázorněno grafickou formou (grafy č. 1-3).

V závěru bakalářské práce mohlo být více rozvedeno porovnání obsahu resveratrolu v bílých a červených vínech v jednotlivých zemích původu.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

1) Má resveratrol vliv na barvu vína?

2) Který z isomerů resveratrolu je stabilnější, popř. významnější pro lidské zdraví?

3) Lze úpravou či změnou technologie při zpracování hroznů/moštu zvýšit obsah resveratrolu ve víně? A naopak při kterých fázích zpracování moštu či vína může docházet ke ztrátě resveratrolu?

4) Jak lze vysvětlit výraznější rozdíl obsahu resveratrolu u červených a bílých vín původem ze Španělska/Řecka než u vín pocházejících z ČR?

V Bzenci dne 02.06.2011

podpis vedoucího bakalářské práce