

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Lenka Polachová
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: ÚAČHP
Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc.
Oponent bakalářské práce: Ing. Ladislava Mišurcová, Ph.D.
Akademický rok:

Název bakalářské práce:
Čiření vína a následných produktů na bázi vína

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

B - velmi dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce Lenky Polachové je rešeršního typu a zabývá se problematikou technologie vína se zaměřením na proces čiření. Je koncipována do čtyř kapitol, v nichž je zpracována technologie výroby vína od sklizně, přes zpracování hroznů, úpravu moštu před kvašením, samotné kvašení a školení vína. Stěžejní kapitolou je čiření vína a prostředky, které se k čiření používají.

Pro její zpracování bylo použito 42 literárních zdrojů. Po formální stránce její úroveň splňuje požadavky kladené na tento typ prací.

Po stylistické stránce se v práci objevují překlepy (např. na str. 13, 14, 25, 31,..) a nepřesné formulace vzniklé často nesprávným překladem cizojazyčné literatury (např. na str. 15 "...vína, která obsahují mlhu" - místo správně zákal), psaní dolních indexů (CO₂, SO₂ - str. 25, 26), nejednotné psaní s x z (glukosa x fruktóza - str. 24). Po odborné stránce práce splňuje kritéria, která jsou platná pro tento typ prací.

Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Co je myšleno větou ze str. 13: "Zaměkání odpovídá navíc zrušení inhibice a syntézy nových enzymatických činností"?

2. na str. 15 uvádíte: "U bílých odrůd jsou na počátku vývoje zvýšené koncentrace fenolových kyselin esterifikovaných kyselinou vinnou na flavanoly a oligomerní prokyanidiny".
Můžete charakterizovat co je to esterifikace?

3. Na str. 23 uvádíte: "Odkyselením se zvyšuje mikrobiologické hledisko vadných tónů ...". Můžete vysvětlit, co bylo touto formulací myšleno?

4. Dá se říci, který z uvedených čiřících prostředků je nejúčinnější?

V Zlíně dne **19.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce