

## Posudek vedoucího bakalářské práce

### (EXPERIMENTÁLNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Honková Nikola  
**Studijní program:** B2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin - specializace Technologie mléka a mléčných výrobků  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** Ing. Zita Bastlová, DiS.  
**Akademický rok:** 2015/2016

**Název bakalářské práce:**  
Mikroflóra vína v průběhu výroby

#### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	C - dobře
2. Využití poznatků z literatury	C - dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	C - dobře
7. Formulace závěrů práce	C - dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

**C - dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce pojednává o mikroflóře vína v průběhu jeho výroby. Práce je členěna na část teoretickou a část praktickou.

V teoretické části se studentka zabývá stavbou hroznu a bobule, mikroflórou bobulí, moštu a vína, výrobou vína. Tato část je zpracována přehledně. V kapitole o mikroflóře uvádí správně přehled přirozené mikroflóry vyskytující se na hroznech, moštu a pak v průběhu výroby. Je na škodu, že se v této kapitole nezmiňuje o jednotlivých fenofázích vývoje révy vinné v souvislosti s výskytem mikroflóry. Dále studentka mohla zmínit osídlení mikroorganismy ve vztahu k vinařským oblastem. V praktické části se studentka zabývá sledováním vývinu mikroflóry v průběhu výroby, od hroznu až po víno určené na lahvoání. Výsledky zpracovala formou tabulek a grafů, které stručně komentovala a shrnula v závěru. Výsledky mohly být více diskutovány.

Po prostudování práce lze konstatovat, že studentka zadání práce splnila. Celá práce je doplněna 4 obrázky, 8 tabulkami a 10 grafy, je zpracována na 64 číslovaných stranách, dále obsahuje 12 stran příloh. Mírným nedostatkem je nedostatečné využití odborné literatury zahraničních autorů, která mohla přinést nové poznatky, zejména o vývinu populací jednotlivých mikroorganismů vzhledem k fázi výroby. V práci se dále vyskytují drobné formální a gramatické chyby a mírné nedostatky v citování literatury.

Práci doporučuji k obhajobě.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

1. Jaké jsou fenofáze révy vinné a které jsou nejdůležitější z hlediska rozvoje mikroflóry?
2. Vysvětlete rozdíl mezi spontánním kvašením a kvašením pomocí čistých kultur kvasinek?
3. Existují studie o zastoupení dominantních druhů mikroorganismů v souvislosti s vinohradnickými oblastmi?

V Kroměříži dne 27.5.2016

Podpis vedoucího bakalářské práce