

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Čmielová Tereza, Bc.
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Robert Gál, Ph.D.
Akademický rok: 2017/2018

Název diplomové práce:
Fyzikálně - chemická charakteristika tichých vín

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	A - výborně
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Záměr stanovení fyzikálně – chemických charakteristik tichých vín je tématika velmi zajímavá a přínosná pro zpracování, výrobu, distribuci a prodej tichých – v dřívějšku také nazývaných „stolních vín“ a to s ohledem na množství výroby v ČR, ale také velké množství těchto vín, která jsou k nám importována. Právě zde je velmi potřebná kontrola právě přes fyzikálně – chemické metody, které diplomantka velmi vhodně popisuje a následně s nimi provedla porovnávací experiment na sortimentu ať již bílých, červených i dvou vzorků růžových vín.

Diplomová práce je zpracována vhodně a přehledně. Drobnou nepřesností, ale spíše formulační je třeba na straně 23, kde uvádíte: „Veltlínské zelené – Je nejpěstovanější odrůdou v ČR (16%) a jinde na světě se nevyskytuje“. V další větě následuje: „Veltlínské zelené má pravděpodobně původ v Rakousku [30]“. Podle mých zkušeností s touto odrůdou je i v současnosti Veltlínské zelené v Rakousku pod názvem Grüner Veltliner velmi populární a vinařsky rozšířené.

Zvolená metodika odpovídá cíli práce. Předložená diplomová práce je velmi kvalitní s přínosnými výsledky pro praktické využití.

Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení „A“ – výborně.

Otázky oponenta diplomové práce:

1. V popisu metodiky postrádám popis materiálu, zdali byl zakoupen z běžné prodejní sítě a podle čeho byl zvolen výběr těchto vzorků vín?
2. Byly prováděné fyzikálně – chemické analýzy s opakováním, nebo se vycházelo z dílčí naměřené hodnoty?
3. Které fyzikálně – chemické metody jsou uplatňovány při běžných kontrolních analýzách, které v ČR provádí SZPI a jak je to s kontrolou vín ze zahraničí?

V e Zlíně dne 11. 5. 2018

Podpis oponenta diplomové práce