

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Monika Dvořáková  
**Studijní program:** N2901  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** Ing. Robert Gál, Ph.D.  
**Akademický rok:** 2018/2019

**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	<b>C - dobře</b>
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	<b>C - dobře</b>
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	<b>C - dobře</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>B - velmi dobře</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>C - dobře</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>C - dobře</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>

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

**C - dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

Problematika diplomové práce, a to stanovení fyzikálně – chemických charakteristik tichých vín byla a je velmi zajímavá a přínosná pro zpracování, výrobu, distribuci a prodej tichých – v dřívějšku také nazývaných „stolních vín“.

Množství výroby v ČR, ale také velké množství importovaných vín, naskýtá možnosti ověření a stanovení přesných metodik postupů fyzikálně – chemickými metodami. Právě zde je velmi potřebná kontrola právě přes fyzikálně – chemické metody, které diplomantka vhodně popisuje a následně s nimi provedla porovnávací experiment na sortimentu ať již bílých, červených i dvou vzorků růžových vín.

V textu práce postrádám preciznější citování metodik, ať již v práci využívaných, tak i metodik prováděných při kontrole vína v běžné praxi. Taktéž i propojení výsledků jednotlivých stanovení by si zasloužilo více rozepsat.

Provedená statistická analýza by byla vhodná k další hlubší diskusi a presentaci výsledků.

Předloženou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení C- dobře

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Jakým způsobem byl zvolen výběr vzorků k analýzám?
2. Které fyzikálně - chemické metody podle Vás uplatňují orgány dozoru při kontrolách kvality tichých vín?
3. Prováděly se fyzikálně – chemické analýzy s opakováním, nebo se vycházelo jen z primárně zjištěných hodnot?

Ve Zlíně      dne **24. 05. 2019**

Podpis oponenta diplomové práce