

Posudek oponenta bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Zuzana Švajdová
Studijní program: 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. Marcela Olbrechtová
Oponent bakalářské práce: Ing. Miroslav Šivel
Akademický rok: 2010/2011

Název bakalářské práce:

Vliv cukernatosti suroviny na sensorickou jakost bílých odrůdových vín

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Komentáře k bakalářské práci:

Teoretická část bakalářské práce splnila cíle zadání a ostatní požadavky na ni kladené.

V kapitole 1 (Chemické složení) se vyskytuje několik nesrovnalostí, zejména v jednotkách a v použití nevhodných formulací a pojmů v chemické terminologii.

Velmi přehledně je zpracováno senzoričké hodnocení vín (kapitola 3), které je důležité pro celkové hodnocení kvality a jakosti vín, a také nedostatky, nemoci a vady vína (kapitola 4), které se mohou vyskytnout již v době zrání hroznů, v průběhu kvašení či zrání vína.

Vyhodnocení výsledků v praktické části bakalářské práce je velmi dobře zpracováno ve formě tabulek a grafů. Mohlo být sledováno více odrůd vín, ale k časové náročnosti lze i toto považovat za splnění zadaného cíle bakalářské práce.

Pro prokázání vlivu cukernatosti na senzoričnou jakost vín doporučuji pokračovat ve sledování dalších odrůd vín, popř. sledovat i obsah kyselin.

Otázky oponenta bakalářské práce:

- 1) Jaké jsou vinařské oblasti a podoblasti pěstování révy vinné v ČR?
- 2) Popište průběh alkoholového kvašení?
- 3) Vysvětlete rozdíl mezi °NM a °ČNM, ve kterých se měří cukernatost?
- 4) Co je příčinou tzv. octovatění vína?
- 5) Ke kterým pokrmům (z hlediska gastronomie) by byly vhodné sledované odrůdy vín?

V Bzenci dne 06.06.2011

podpis oponenta bakalářské práce