

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Marie Gabrielová
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: Ing. Pavel Hanuštiak
Oponent diplomové práce: Ing. Markéta Šípalová, Ph.D.
Akademický rok: 2011/2012

Název diplomové práce:

Obsah mastných kyselin a jejich esterů ve vybraných odrůdách červeného vína.

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
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:


Diplomová práce se zabývá problematikou stanovení esterů a mastných kyselin ve vybraných odrůdách červeného vína. Diplomová práce splňuje zásady pro její vypracování, nicméně se domnívám, že první bod "Nejvýznamnější mastné kyseliny a jejich estery z hroznového vína" mohl být zpracován podrobněji. Práce je jinak zpracována velmi přehledně a získané výsledky jsou diskutovány. Po formální stránce se dá práci vytknout zpracování dat do tabulek, ve kterých jsou zbytečně rozdělena slova např. Tab. 2 na str. 31 - kyselina fosforeč-ná, podobně je tomu u Tab. 3 a také u Tab. 6 -10. Dalším drobným nedostatkem je v kapitole 8.2 při interpretaci výsledků používání kódů vzorků (CM 1, CM 2, ZW 1, ZW 2), které nejsou v předchozím textu uvedeny, případnému čtenáři to nemusí být na první pohled srozumitelné. Celkově je práce zpracována svědomitě a kvalitně.

Otázky oponenta diplomové práce:

Na str. 19 zmiňujete, že vyšší koncentrace oxidu siřičitého mohou mít také nepříznivé účinky na zdraví člověka jako konzumenta. Uveďte nějaké konkrétní příklady těchto nepříznivých účinků.

Vysvětlete Vámi zjištěný vyšší pokles obsahu mastných kyselin u zaočkovaných vín než u vín kontrolních.

V Zlíně dne 15.5.2011



podpis oponenta diplomové práce