Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	**Bc. Anetová Katarína**
Studijní program:	B2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Chemie a technologie potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce:	prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc.
Akademický rok:	2014/2015

Název diplomové práce:

Možnosti snížení obsahu SO2 ve víně biologickou cestou

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Vavrečkova 275
762 72 Zlín

Komentáře k diplomové práci:
Záležitost snížení obsahu oxidu siřičitého v potravinách a nápojích je světová. U vína zvláště, neboť v jeho technologii se nevyskytují fyzikální zákroky. Diplomantka nastudovala možnosti stabilizace biologických hodnot v hroznové šťávě až ve víně k posílení přírodních antioxidačních účinků. Jako vzorky pro modelové zkoumání zvolila odrůdy evropské úrovně a získané hodnoty jsou tedy použitelné i pro aplikaci mimo ČR. Zadání splnila avytvořila podklady pro další výzkumnou a aplikační činnost.
Otázky vedoucího diplomové práce:

V e Zlíně dne **25.5.2015**

Podpis vedoucího diplomové práce