

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Sabina Trágeová  
**Studijní program:** Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** Ing. Jiří Mlček, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.  
**Akademický rok:** 2015/2016

**Název diplomové práce:**

Srovnání obsahu bioaktivních látek v běžných a liturgických vínech

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k diplomové práci:**

- předkládaná práce je logicky členěna, na dobré věcné i stylistické úrovni a čerpá z odpovídajících, vcelku relevantních literárních zdrojů, nejstarší vyšel před 68 lety, dlužno podotknout, že se jedná o poměrně úzce specifickou problematiku
- v práci, zejména v teoretické části se vyskytují některé drobné chyby formálního rázu (např. blíže nevysvětlené liturgické pojmy), či drobné stylistické nepřesnosti a neobratnosti a poněkud nepřesné pojmy a formulace, tyto však nijak zásadně nesnižují její odbornou úroveň
- mnohdy jsou nepřesnosti poplatny překladu z cizojazyčně psaného zdroje, zejména v kap. 2 TECHNOLOGIE VÝROBY LITURGICKÝCH VÍN
- u kap. 5.7 Stanovení obsahu stopových množství prvků pomocí ICP-MS by bylo vhodné uvést také parametry analýzy, důležité pro její případné opakování
- formulace na str. 46 "Obrázek dále dokazuje, že flavonoidy jsou součástí polyfenolických látek." se v celkovém kontextu jeví poněkud zavádějící, poněvadž principy použitých analytických metod jsou uvedeny pouze popisně, bez detailnějšího chemického objasnění
- srovnání dosažených výsledků s literárními poznatky je na odpovídající úrovni, m pouze vysvětlení vyšší hodnoty antioxidačních charakteristik by si zasloužily poněkud přehlednějšího vysvětlení
- závěrečné doporučení by bylo vhodné poněkud detailněji rozvést

**Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Na obrázku 1 je znázorněn m. j. "obřadní chléb". Tento popis není úplně korektní, poněvadž je na něm zobrazen strojně vyrobený produkt. Jak se nazývá a k čemu slouží?
2. Patří mezi "košer" nápoje také tzv. tvrdý alkohol?
3. V kap. 1.3.1. hovoříte o pasterizaci a pasteraci vín. Vysvětlete rozdíl mezi těmito pojmy a uveďte jejich použití na pravou míru.

V Uherském Hradišti dne 20.5.2016

Podpis oponenta diplomové práce