

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Trávníková Ludmila
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: 2901T013 Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Mgr. Irena Burdíková
Akademický rok: 2015/2016

Název diplomové práce:

Srovnání obsahů biogenních aminů u bílých vín ze Slovácké vinařské podoblasti

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	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	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Předložená diplomová práce je vypracována na 139 stranách včetně příloh. V teoretické části se studentka zabývá problematikou výskytu biogenních aminů v bílých vínech ze Slovácké vinařské podoblasti a jejich srovnáním. Formou literární rešerše studentka uvádí do dané tematiky, poskytuje detailní přehled jednotlivých postupů při výrobě vína, dále poskytuje přehled mikroorganismů, které biogenní aminy produkují a faktory, které ovlivňují výskyt biogenních aminů ve víně. Studentka čerpala relevantní informace z celé řady aktuálních zahraničních zdrojů. Teoretická část práce je zpracována velice přehledně a jasně. Kvalita práce je snížena množstvím drobných nedostatků, jako jsou překlepy, gramatické a formální chyby, zavádějící a někdy opakující se formulace a nejednotná forma citací.

V praktické části studentka porovnávala výskyt a koncentraci jednotlivých biogenních aminů u 100 vzorků vín pomocí metody HPLC. Zde bych vytkla absenci alespoň krátké charakteristiky a popisu HPLC. Výsledky praktické části jsou zpracovány v přehledných tabulkách, ze kterých je jasně patrné, k čemu studentka v práci dospěla. V diskuzi studentka prokázala porozumění problematice výskytu biogenních aminů ve víně a své výsledky porovnávala s výsledky jiných odborných studií. Také závěry práce byly formulovány jasně a přehledně.

I přes zmíněné drobné nedostatky tuto diplomovou práci považuji za výborně zpracovanou a hodnotím na stupnici ECTS stupněm "A". Práci doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

V kapitole 3 píšete, že výsledky studie Souflerose a kol. ukazují, že biogenní aminy jsou tvořeny z prekurzorů jejich aminokyselin, a že k tomuto dochází především během a po jablečno-mléčném kvašení. Z tohoto důvodu je doporučováno všechny mikrobiologické činnosti po ukončení jablečno-mléčného kvašení zastavit.

Jakým způsobem lze tedy zastavit veškerou mikrobiologickou aktivitu tak, aby nedošlo ke kvalitativním změnám vína?

V kapitole 3 také uvádíte, že pokud hodnoty pH přesahují 3,5, bývají podporovány bakteriální proměny u vína.

Jaké bakteriální proměny máte na mysli?

V e Zlíně dne 17.5.2016

Podpis oponenta diplomové práce