

Stanovisko školitele na disertační práci

Student: Ing. Lukáš Snopek

Téma: Změny bioaktivních a senzoricky významných látek révových vín v průběhu skladování

Ing. Lukáš Snopek byl přijat do prezenční formy doktorského studia v škol. roce 2015 a v průběhu studia úspěšně absolvoval 4 povinné zkoušky. Následně doktorand po celou dobu studia aktivně pracoval na experimentální části disertační práce, která je zaměřena na problematiku vína, bioaktivních, senzoricky významných látek a antioxidantů nacházejících se ve vínech, co je již dlouhou dobu jedním z řešitelských záměrů výzkumné činnosti Ústavu analýzy a chemie potravin Fakulty technologické Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně (UTB).

Výsledky tohoto výzkumu, získané a zpracované doktorandem, řešenou problematiku dále prohlubují o nové závěry, poznatky, také o nové metodiky stanovení různých biologicky aktivních a senzoricky významných látek ve víně. Tato oblast výzkumu je díky zájmu o antioxidantní působení látek v rostlinných produktech, jakým je i víno, pořád intenzivně zkoumána, kde se zejména sledují změny obsahu antioxidantů v závislosti na různých faktorech, at' již technologických či agronomických.

Ing. Lukáš Snopek zpracoval analyzované poznatky do řady vědeckých publikací, což dokládají výstupy v databázích WoS v celkovém počtu 4 a dalších 6 publikacích uvedených v databázi Scopus. Dále se student aktivně účastnil 8 konferencí, z toho 4 v zahraničí. Také absolvoval dvouměsíční zahraniční stáž Erasmus⁺ na Slovenské poľnohospodárskej univerzite v Nitre. Je spoluautorem jednoho užitného vzoru a dvou funkčních vzorků zaměřených na víno a přírodní révové nápoje. V rámci studia se účastnil 4 projektů Interní grantové agentury UTB ve Zlíně, kde byl jednou hlavním řešitelem a třikrát spoluřešitelem. Také byl spoluřešitelem jednoho projektu TAČR GAMA a dvou projektů Fondu strategického rozvoje UTB. Během studia se i aktivně podílel na výuce organizované Ústavem analýzy a chemie potravin.

Ing. Lukáš Snopek přistupoval k řešení disertační práce zodpovědně, byl pracovitý a svědomitý, získal velké množství kvalitních výsledků, které zpracoval do vhodných vědeckých výstupů a aplikoval ve spolupráci s vinařskou společností.

Práce byla zkontovalována systémem pro kontrolu plagiátorství s tím výsledkem, že se nejedná o plagiát, jde o původní práci.

Na základě výše uvedených faktů doporučuji předloženou disertační práce k obhajobě a po jejím úspěšném absolvování navrhoji

u d ě l i t

Ing. Lukáši Snopkovi akademický titul „philosophiae doctor – Ph.D.“

ve studijním oboru Technologie potravin, programu Chemie a technologie potravin.

Ve Zlíně 16. srpna 2019

doc. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.