

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Tureček Ondřej
Studijní program: Technologie potravin
Studijní obor:
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Název diplomové práce:
Vliv obsahu oxidu siřičitého na oxidaci bílých vín

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	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Diplomová práce Bc. Ondřeje Turečka se zabývá diskutovaným tématem a to sledováním vlivu obsahu oxidu siřičitého na oxidaci bílých vín. V praktické části bylo analyzováno 8 vzorků, s rozdílným obsahem celkového oxidu siřičitého, u kterých byl sledován v průběhu skladování obsah volného oxidu siřičitého, antioxidační aktivita, celkový obsah polyfenolů, flavonoidů a byly sledovány také obsahy jednotlivých polyfenolů. Práce je sepsána standartním způsobem na 69 stranách s počtem 76 použitých literárních zdrojů. Oceňuji přístup studenta v případě vlastního zpracování a přípravě vzorků vín a dále senzorkého hodnocení.

Předloženou diplomovou práci hodnotím stupněm A – výborně. Jedná se o původní práci a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Ve Zlíně dne **18. 05. 2022**

Podpis vedoucího diplomové práce