

Posudek oponenta bakalářské práce (rešeršní práce)

Jméno studenta: Linda Divoková
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí bakalářské práce: doc. Mgr. Barbora Lapčíková, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Akademický rok: 2013/2014

Název bakalářské práce:

Hodnocení kvality vína

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	C - dobře
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	B - velmi dobře
5. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře

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

C - dobře

Komentáře k bakalářské práci:

Bakalářská práce pojednává obecně o víně, jeho vlastnostech a výrobě a nakonec o způsobech hodnocení kvality vína. Práce je zpracována podle pravidel pro psaní kvalifikačních prací na FT UTB tohoto typu, tedy rešeršní, a její závěry odpovídají stavu poznání v dané oblasti. Výhrady mám k literárním zdrojům, kterých je málo a neobsahují ani jeden časopisecký zdroj. Dále mám k práci řadu věcných dotazů a připomínek:

- str. 15 - tvrzení, že močůvka slouží jako prostředek na ochranu rostlin se mi nezdá správné - doplňte citací.

str. 23 - chybně vzorec glycerolu, str. 26 - chybně vzorec kyseliny 2-ketogluarové.

str. 33 - veselá nebo ponurá barva je silně subjektivní a těžko definovatelná.

str. 35 - chuť suchá - sladká v tomto přídadě neodpovídá chuťovému vjemu, ale množství zbytkového cukru.

str. 46 - odstavec 5.5. zcela špatně formulován - přebytek měďnatého iontu se netitruje thiosíranem.

str. 48 - píšete, že ve víně jsou převážně kationty K, Mg a Ca, další minerální látky jsou kovy a stopy ostatních látek - jaké kovy a stopy ostatních látek máte na mysli?

V práci se také vyskytují některé další neobratné nebo nepřesné formulace, které v zásadě snižují úroveň práce.

Otázky oponenta bakalářské práce:

str. 45 - u stanovení veškerých titrovatelných kyselin popisujete titraci destilátu. Proč u tmavého červeného vína uvádíte problém s indikací bodu ekvivalence?

str. 47 - je kyselina askorbová přirozenou součástí červených vín?

str. 49 - pH moštu (vína?) skutečně můžeme změřit pouze skleněnou elektrodou?

V Zlíně dne 2.6.2014

podpis oponenta bakalářské práce