UNIVERZITA KARLOVA
3. lékařská fakulta

OPONENTSKÝ POSUDEK DISERTAČNÍ PRÁCE

Název práce: Sekundární aromatické látky v alkoholických nápojích v závislosti na ročníku sklizně ovoce
Autor: MUDr. Eva Sedláčková
Oponent: Doc. MUDr. Pavel Dlouhý, Ph.D.

Předložená disertační práce má 118 stran včetně seznamu použité literatury o 151 položkách a dále 19 příloh.
Studium problematiky aromatických látek ve vínech a ovocných destilátech je velmi perspektivní i s ohledem na praktické využití získaných poznatků. Je zřejmé, že autorka se problematice věnuje systematicky, má důkladné teoretické znalosti a je schopna samostatné vědecké činnosti.
Práce je tematicky rozdělena na dvě základní části, a to teoretický rámec a praktickou část. V ní se autorka věnuje zejména obsahu vyšších alkoholů a esterů ve vzorcích vín, a to s ohledem na rok sklizně, senzorické hodnocení a klimatologické údaje. Podobně byly studovány aromatické látky v ovocných destilátech, zkoumán vliv druhu ovoce a použité technologie a zjišťována souvislost mezi senzorickým hodnocením a obsahem aromatických látek. Zmíněny a komentovány jsou též koncentrace etylkarbamátu, který je považován za typický procesní kontaminant ovocných pálenek.
Práce vyhovuje po formální stránce, je akceptovatelným způsobem členěna, cíle jsou jasně formulovány a výsledky přehledně zpracovány a prezentovány. Jak je patrně z přiloženého seznamu publikační aktivity autorky, byly již také opublikovány v odborném časopise.

K předložené disertační práci mám jen drobné (spíše formální) připomínky a dotazy:

a) práce má možná až zbytečně široký záběr, což je na úkor její přehlednosti. V praktické části jsou často teoretické výklady, které by patřily spíše první části (viz popis technologií výroby pálenek, vznik etylkarbamátu apod.);
b) v teoretickém rámci mohla být podrobněji popsána biosyntéza aromatických látek, naopak popis statistických metod je zbytečně obsáhlý;
c) občas se objevují překlepy či chybné formulace, např. chybný název tabulky 6 (str. 44); str. 66 „při chemické analýze vína…“ má být správně „při chemické analýze destilátů“; místo 2-methyl,1-propanol“ má být „2-methyl-1-propanol“ (str. 69 a násl.);

d) na str. 47 dole je uveden seznam řady látek, jejichž přítomnost byla ve vzorcích také údajně sledována. Výsledky dále nejsou uváděny, nicméně jejich stanovení již jde nad rámec práce;
e) v kapitole 10 autorka uvádí přínos práce pro praxi a další rozvoj vědy. Mohla by podrobněji vysvětlit zmiňované „předpoklady interakcí sekundárních aromatických látek s materiály současně vyvíjených funkčních a inteligentních obalů"? Je otázkou k diskusi, zda právě v případě vín a destilátů nejsou nadále nejvýhodnější obaly více inertní, např. skleněné. Rovněž by bylo vhodné rozvést využití poznatků k eliminaci vypadávání vosků z roztoku a tvorbě opalescence.

Disertační práci **jednoznačně doporučuji přijmout k obhajobě** a na jejím podkladě udělit MUDr. Evě Sedláčkové titul Ph.D.

Doc. MUDr. Pavel Dlouhý, Ph.D.

V Praze dne 12. 11. 2018

UNIVERZITA KARLOVA
3. LÉKAŘSKÁ FAKULTA
ÚSTAV HYGIENY
Ruská 87, 100 00 Praha 10
telefon: (+420) 267 102 620
e-mail: pavel.dlouhy@lf3.cuni.cz