

Stanovisko školitele

k doktorské disertační práci MUDr. Evy Sedláčkové

Sekundární aromatické látky v alkoholických nápojích v závislosti na ročníku sklizně ovoce

Doktorská disertační práce MUDr. Evy SEDLÁČKOVÉ „**Sekundární aromatické látky v alkoholických nápojích v závislosti na ročníku sklizně ovoce**“ je zaměřena na procesy tvorby sekundárních aromatických látek.

Pro praktickou část práce tedy byly zvoleny na základě svých modelových technologických charakteristik dva druhy vzorků, které se vyznačují vysokými obsahy sekundárních aromatických látek, které zde vznikají jak z prekurzorů, tak i z preprekurzorů až v průběhu technologických procesů a jsou pro dané druhy typické. Kromě toho jsou konzumenty, zvláště pak z řad znalců, velmi ceněné. Jedná se o vzorky typicky regionálních produktů, kterými jsou révová vína a ovocné destiláty. Vína byla ze stejných odrůd, hrozny na jejich výrobu pocházejí ze stejné viniční tratě a jsou vyrobená stejnou technologií. Pro analýzy byly poskytnuty vzorky pěstitelskou pálenicí specializované firmy velehradské oblasti. Jedná se o dvacet pět vzorků ovocných destilátů, které byly vyrobeny tradiční technologií (surovinový a rektifikační kotel) ze šesti druhů ovoce regionálního charakteru v rozmezí let 1993 – 2014 a dále šest vzorků ovocných destilátů, které byly vyrobeny novou, řízenou technologií (rektifikační kolona) ze tří druhů ovoce v roce 2017.

Pro analýzy kvalitativního složení a kvantitativního zastoupení sekundárních aromatických látek bylo použito především metody GC/MS, pro doplňkové analýzy pak spektrofotometrie UV/VIS a v neposlední řadě také sensorických analytických metod.

V neposlední řadě byly výsledky analýz vzájemně korelovány, včetně klimatologických ukazatelů v jednotlivých letech.

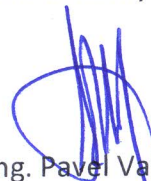
Výsledky, které byly analýzami získány byly přehledně interpretovány, diskutovány, vhodně statisticky zpracovány a shrnuty. Na jejich základě jsou formulovány odpovídající závěry, které završují ucelený charakter práce.

Jako školitel velmi kladně oceňuji, že doktorandka po celou dobu studia projevovala cílevědomost i značnou míru invence a smyslu pro spolupráci. V průběhu studia měla také možnost si své poznatky ověřit v praxi (např. v rámci svého pracovního zařazení byla přímou účastnicí exekutivní stránky kauzy „methanol“).

Práce byla prověřena programem Theses, nejedná se o plagiát.

Předkládaná práce splňuje požadavky, které jsou na tento typ prací kladeny, doporučuji ji k obhajobě a po úspěšném obhájení navrhuji doktorandce udělit vědecký titul **doktor (Ph.D.)**.

Ve Zlíně 22.10.2018



Doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.

Ústav analýzy a chemie potravin FT UTB ve Zlíně