

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Benadová Petra
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření (pokud se obor dále dělí):
Ústav: analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2011/2012

Název diplomové práce:

Stanovení významných aromatických látek v odrůdových vínech

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	E - dostatečně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	D - uspokojivě
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	E - dostatečně
4. Popis experimentů a metod řešení	D - uspokojivě
5. Kvalita zpracování výsledků	D - uspokojivě
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	E - dostatečně
7. Formulace závěrů práce	E - dostatečně

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

E - dostatečně

Komentáře k diplomové práci:

- stať, pojednávající o výrobě vína je psána značně nekonzistentně s použitím jedné odborné knihy z roku 1970, tří encyklopedií a většinou populárních, nebo komerčně pojatých internetových stránek (internetové obchody, rodinné vinařství s ubytováním...) - tomu odpovídá také její odborná úroveň
- na mírně lepší úrovni je kapitola, pojednávající o chemickém složení vína
- obrázek 9 na str. 30 je zcela nečitelný a jeho informační přínos prakticky nulový
- kapitola o metodách analýzy aromatických látek se omezuje jenom na zevrubný obecný popis plynové chromatografie a hmotnostní spektrometrie, jakékoliv další analytické možnosti, kterých je celá řada chybí (není uveden ani jejich základní přehled)
- na str. 47 je uvedeno, že bylo cílem DP stanovit aromatické látky v 8 vybraných vzorcích réвовých vín - v kap. 13 se však nacházejí pouze tabulky 3-10 ve kterých jsou nalezené aromatické látky identifikovány a charakterizovány svými retenčními časy, jakékoliv kvantitativní vyjádření chybí, přestože kapitola 13.2 Diskuze začíná větou - Celkem bylo stanoveno 8 vzorků vín...a dále se omezuje už jenom na shrnutí obsahu výše zmíněných tabulek 3-10, v obdobně rekapitulačním duchu je sestaven také závěr DP
- seznam použité literatury čítá 45 položek, pouze u 6 z nich je uvedeno ISBN a u žádné ISSN, 9 "literárních" zdrojů je internetových, z nichž je dostupných pouze 6, některé pouze obecně (úvodní stránka)

Otázky oponenta diplomové práce:

- 1) Můžete stručně vysvětlit, jaký je rozdíl mezi vadou a nemocí vína?
- 2) Na straně 23 se odvoláváte na zákon 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství. Měla jste tento zákon v platném znění při psaní DP k dispozici?
- 3) Metodiku chromatografické analýzy jste vyvinula sama, nebo převzala? Z jakého zdroje?
- 4) Co z hlediska chemické analýzy rozumíme pod pojmem "stanovení"?

V Zlíně dne 26. 5. 2012