

Posudek oponenta diplomové práce

Jméno studenta: Bc. Lenka Zálešáková
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: Ing. Zuzana Bubelová, Ph.D.
Oponent diplomové práce: doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.
Akademický rok: 2013/14

Název diplomové práce:

Stanovení vybraných analytických parametrů ve víně

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

- rešeršní část je v některých pasážích poněkud stylisticky neobratná, v textu se vyskytují překlepy, dílčí chyby, disproporce, nepřesnosti (např. glukóza je sladší, než sacharóza...) a nekorektní termíny, některé formulace připomínají spíše osvětové a reklamní tiskoviny

- pro analýzy bylo vybráno pouze 7 vzorků vín z jednoho ročníku (2010), bez propojujících parametrů; jediným sjednocujícím znakem byla skutečnost, že všechny vzorky vína byly vyrobeny ve vinařství Metroflora s.r.o.; díky tomu byly sice provedeny analýzy, avšak bez hlubšího kontextu; diplomantka odvedla "řemeslo", avšak poněkud postrádám to, co by se dalo nazvat "tvůrčí složkou"

- v textu praktické části práce se vyskytují některé zkratky bez bližšího vysvětlení, či uvedení v seznamu. takže se čtenář může pouze domýšlet (SMODCH...)

- práce obsahuje 90 literárních odkazů, z nichž relativně značná část je spíše populárního či komerčního charakteru (což je patrné i z jejich obsahu a odborné úrovně); toto se negativně projevuje na odborné stránce textu práce; některé z internetových zdrojů nejsou dostupné - např. 30, 59, 63, 83

Otázky oponenta diplomové práce:

1. Co rozumíme pod pojmem "školení vína"? Patří sem také filtrace?
2. Proč jsou u vín s vyšším obsahem cukrů doporučovány vyšší dávky SO₂ než u vín suchých ?
3. Podle jakých kritérií byly vybrány vzorky vín pro analýzy?
5. Byly všechny použité analytické metody v souladu s OIV?

V Zlíně dne 12. 5. 2014

podpis oponenta diplomové práce