

## Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Bartoš Milan  
**Studijní program:** B2901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Chemie a technologie potravin  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** prof.RNDr. Vlastimil Kubáň, DrSc.  
**Oponent bakalářské práce:** prof.Ing. Vlastimil Fic, DrSc.  
**Akademický rok:** 2014/2015

**Název bakalářské práce:**  
Způsoby přípravy de-alkoholizovaných nápojů (pivo, víno)

### Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

**A - výborně**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Světový trend probíhá ve znamení snižování obsahu alkoholu u fermentovaných nápojů, zvláště pokud tento vzniká přidáváním vnějších zdrojů. Dochází tedy ke snižování, až k eliminaci alkoholu. Literární zdroje se různí v technologických postupech snižování alkoholu, zvláště u piva, které je konzumováno v dosti vysokých dávkách a dochází až k jeho nulovým hodnotám. U vína je rozdíl v tom, že je nezbytné zachovat maximální množství aromatických a extraktivních hodnot. Jedná se o hodnoty přírodní a původní a nelze je doplňovat externími zdroji. Tyto hodnoty tvoří, mimo alkohol, který je odstraňován hlavní podíl charakteru vína. Student sestavil orientační literární údaje a vytvořil podklady pro následnou práci experimentální.

**Otázky oponenta bakalářské práce:**

V e Zlíně dne **25.5.2015**

Podpis oponenta bakalářské práce