

Oponentský posudek disertační práce

Ing. Lukáše Snopka

Změny bioaktivních a sensoricky významných
látek réвовých vín v průběhu skladování

Autor posudku:

doc. Ing. Martin Koudela, Ph.D.

Česká zemědělská univerzita v Praze

Předložená disertační práce Ing. Lukáše Snopka s názvem „*Změny bioaktivních a senzoryckých významných látek réвовých vín v průběhu skladování*“ sestává ze 152 číslovaných stran. Práce se věnuje aktuální problematice dynamiky obsahu biologicky aktivních a chuťově významných látek ve víně během jeho skladování. A právě chuťové parametry vína a zdravotní benefity, které vyplývají z přiměřené konzumace vína, jsou stále více předmětem zájmu konzumentů, ale i výrobců vína.

V úvodní části práce je literární přehled formou kapitoly **Současný stav řešené problematiky**, který je zpracován na 21 stranách. Vychází z dostatečného počtu recentních literárních zdrojů a vytváří dobrý teoretický základ danému tématu. Věnuje se především látkovému složení vína. **Cíle práce** jsou jasně formulovány v devíti dílčích cílech. **Metodika práce** je vhodně navržena, mj. byl vybrán dostatečný rozsah souboru hodnocených vzorků vína, ale i zvolených analytických metod. To vytváří dobrý metodický podklad pro dosažení validních výsledků. V kapitole **Výsledky a diskuze** jsou prezentované výsledky vyhodnoceny odpovídajícími statistickými metodami a jsou interpretovány v přehledných tabulkách a názorných grafech. Diskuze je vedena logicky, s ohledem na dosažené výsledky, které jsou konfrontovány s dostatečným množstvím relevantních literárních zdrojů. Součástí práce je rovněž kapitola **Přínos pro vědu a výzkum**, která v bodech sumarizuje možnosti dalšího využití získaných poznatků. V **Závěru** autor shrnuje hlavní dosažené výsledky a uvádí doporučení pro praxi.

Připomínka:

Domnívám se, že kapitola 5 nemusela být uvedena samostatně, ale jako podkapitola kapitoly 4 Výsledky a diskuze.

K předložené práci mám následující dotazy a navrhuji, aby byly autorem práce zodpovězeny při obhajobě:


- Jak si autor vysvětluje velký rozdíl v úbytku antokyanů mezi dvěma vzorky stejné odrůdy Rulandské modré (str. 91, RM1 o 1,32 % a RM3 o 37,12 %)?
- Jaký je mechanismus degradace antokyanů ve víně? A bylo by možné navrhnout např. určitá technologická opatření při výrobě vína nebo během jeho skladování, která by úbytek antokyanů omezila?
- Může míra a rychlost změn obsahu bioaktivních látek souviset s agrotechnickými a meteorologickými podmínkami v průběhu vegetace při dopěstování hroznů? Pokud ano, který z těchto faktorů bude mít zřejmě největší intenzitu?

Závěr:

Předložená disertační práce naplnila vytýčené cíle a v dané problematice přináší mnoho nových informací a poznatků (především v oblasti modifikací a optimalizací analytických metod), které jsou přínosné jak z hlediska poznání v daném oboru, tak z hlediska jejich možného uplatnění v praxi. Po formální i věcné stránce práce splňuje požadavky, které jsou kladeny na tento typ prací.

Na základě výše uvedeného doporučuji, aby disertační práce Ing. Lukáše Snopka s názvem „Změny bioaktivních a senzoricky významných látek réвовých vín v průběhu skladování“ byla přijata k obhajobě a aby po jejím úspěšném obhájení byl Ing. Lukáši Snopkovi udělen titul doktor, uváděný ve zkratce Ph.D.

V Praze, 11.9. 2019


doc. Ing. Martin Koudela, Ph.D.