

## Posudek vedoucího bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Tereza Křivová  
Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie řízení v gastronomii  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: analýzy a chemie potravin  
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová  
Akademický rok: 2012/2013

### Název bakalářské práce:

Enogastronomie - vstup vína do gastronomických technologií a řízení

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	B - velmi dobře
3. Zpracování teoretické části	B - velmi dobře
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	C - dobře
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	B - velmi dobře
7. Formulace závěrů práce	B - velmi dobře
8. Přístup studenta k bakalářské práci	B - velmi dobře

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

**B - velmi dobře**

#

**Komentáře k bakalářské práci:**

Předložená bakalářská práce na téma Enogastronomie - vstup vína do gastronomických technologií a řízení je originální a aktuální zejména proto, že enogastronomie si v ČR stále ještě hledá uplatnění a není pevně ukotvená. Autorka bakalářské práce si zvolila přiměřené cíle - seznámit čtenáře s charakteristikou tradičních odrůd a vlastností vín pocházejících z nejsevernější podoblasti Slovácka. K naplnění cílů využila vlastní empirický výzkum sensorického hodnocení vybraných vín. Zároveň byla uplatněna chemická analýza, která zkoumala vybrané kvantitativní hodnoty u vín - stanovení obsahu titrovatelných kyselin, zbytkových redukcujících cukrů a oxidu siřičitého. Zejména poslední zkoumaná hodnota - obsah siřičitanů ve víně patří mezi důležité aspekty ovlivňující uplatnění vín v gastronomii (a vlivu na lidské zdraví). Autorka využívá výsledky svého zkoumání k vytvoření enogastronomického snoubení vybraných vín a pokrmů, které korespondují s místním terroir na Slovácku.

Teoretická část využívá poznatky z literatury a citovaných zdrojů. Praktická část uplatňuje metodiku sensorické a chemické analýzy. Syntéza je využívána při stanovení závěrů. Výsledky využívají autentické enogastronomické doporučení vybraných vín a pokrmů s ohledem na kulturu, tradice, terroir a výsledky analýz.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

1. Vysvětlíte význam snižování hodnot oxidu siřičitého ve víně, proč se používá?
2. Proč jste chemicky stanovovala SO<sub>2</sub> ve víně až po týdnu od otevření, kdy mohlo dojít k mnoha chemickým změnám?

V Praze dne 28.5.2013



podpis vedoucího bakalářské práce