

## Posudek vedoucího bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

**Příjmení a jméno studenta:** Polachová Lenka  
**Studijní program:** B29901 Chemie a technologie potravin  
**Studijní obor:** Technologie a řízení v gastronomii  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav analýzy a chemie potravin  
**Vedoucí bakalářské práce:** prof.Ing. Vlastimil Fic, DrSc.  
**Akademický rok:** 2014/2015

**Název bakalářské práce:**  
Číření vín a následných produktů na bázi vína

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

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	<b>B - velmi dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>C - dobře</b>
3. Zpracování bakalářské práce	<b>B - velmi dobře</b>
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	<b>B - velmi dobře</b>
5. Formulace závěrů práce	<b>C - dobře</b>
6. Přístup studenta k bakalářské práci	<b>B - velmi dobře</b>

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

**B - velmi dobře**

**Komentáře k bakalářské práci:**

Číření vína bylo a zůstává jedním ze základních technologických postupů jeho výroby a ošetřování. Technologie se však v důsledku zvýšeného vlivu stabilizace biologických hodnot vína mění. Snižuje se užití syntetických aditiv a počet a způsoby technických zákroků (filtrace, přečerpávání, ohřívání, chlazení). Postupně se vylučuje empirie a do technologie výroby vstupují nová analytická poznání. Studentka již tyto změny pochopila a částečně je již uvádí.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

Vysvětlíte bližší technologické postupy aplikace bentonitu. V čem spočívá absorpční filtrace vína.

V e Zlíně

dne **21.5.2015**

Podpis vedoucího bakalářské práce