

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc. Veronika Konečná
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav technologie potravin
Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. František Buňka, Ph.D.
Oponent diplomové práce: Ing. Pavel Hanuštiak, Ph.D.
Akademický rok: 2014/2015

Název diplomové práce:

Vývoj obsahu vybraných dusíkatých látek v průběhu výroby vína

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Závěrečná práce studentky Bc. Veroniky Konečné je velmi kvalitním textem, který se zabírá stále aktuálnější tematikou stanovení biogenních aminů. I když je toto téma na akademické půdě dostatečně prokomunikováno, do praxe se výsledky a závěry zkoumání teprve dostávají. Proto každá práce, která se tímto tématem zabývá, má pozitivní dopad na znalosti výrobců. Zároveň musím ocenit logiku výběru vzorků, kdy je zde studováno množství biogenních aminů u ne zcela standardní produkce, ale u vína, které díky technologii výroby může být na mikrobiální kontaminaci náchylnější. Oponovaný text je velice logicky rozčleněn a studentka prokazuje, že je schopna napsat smysluplnou vědeckou práci. Velice musím ocenit šířku a výběr použité literatury. Také interpretace výsledků je kvalitní, názorná a čtenář nemusí namáhat mozkové buňky, aby pochopil jednotlivé tabulky a grafy. Také formulace cílů a závěrů je zřejmá a logická, zde se nedá nic vytknout.

Při pročitání výsledků práce jsem však narazil na několi věcí, které bych viděl jinak. Věta či obdoba věty "Klesající koncentrace mohly být způsobeny skladováním vína v dubových sudech, jejichž fenolické látky ze dřeva mohou inhibovat některé dekarboxyláza pozitivní mikroorganismy" se ve výsledcích vyskutuje častěji. Nic proti této větě, která je navíc pravdivá, ale ve výsledcích bych spíše očekával sdělení, že vyráběné víno bylo či nebylo skladováno v dřevěných sudech, a následně pracovat s teoriemi, které potvrdí či vyvrátí vliv skladování.

Při popisu použitých vzorků mi také více chybí informace o použitých komerčních vzorcích, odkud se vzaly, jestli jsou nějakým způsobem porovnatelné s analyzovaným materiálem, případně jestli byly vyrobeny stejnou technologií?

Závěrečnou práci hodnotím celkově za A - výborně a doporučuji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

Studentky bych se rád zeptal na tyto věci:

1. Byly studované vzorky skladovány v dubových sudech?
2. Z Vašich výsledků vyplývá, že macerace má pravděpodobně vliv na obsah biogenních aminů ve víně. Dokážete odhadnout, jak velké množství těchto látek by mohlo být ve vínech, které se vyrábějí odlišnou technologií než je evropská, tedy že červená vína se vyrábějí dlouhodobou macerací rmutů, trvající i více než rok?
3. Jak si vysvětlujete, že nárůst biogenních aminů nekorresponduje s nárůstem množství mikroorganismů ve víně?

V Zlíně dne **18.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce