

Příloha k protokolu o SZZ č. _____

Student/diplomant Jana Stehlíková

Vysoká škola : Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta: Fakulta technologická

Aprobace _____

Ústav: Potravinářského inženýrství

Recenzent *)Ing. Helena Najmanová Ph.D.

Datum odevzdání posudku : _____

Vedoucí *) _____

Bakalářské/diplomové práce

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ/DIPLOMOVÉ PRÁCE

ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI PIVA Z HLEDISKA DEGUSTÁTORŮ A BĚŽNÝCH KONZUMENTŮ, ZMĚNY PŘI STÁRNUTÍ

(téma)

Předložená diplomová práce se věnuje sensorické analýze piva a je velmi přehledně členěná jak v teoretické části, tak v části praktické. Diplomantka splnila velmi pečlivě jednotlivé cíle, které si vytkla.

Zájemce o danou problematiku se v teoretické části práce seznámí nejen s historií pivovarnictví a samotného pivovaru, kde byla práce zčásti realizována, ale také s jednotlivými výrobními úseky, důležitými surovinami pro výrobu piva a všemi důležitými úseky technologie vaření piva. Analytická část práce je standardní, běžně používaná v praxi. Výsledky jsou přehledně prezentovány a z jednotlivých odchylek vyvozovány srozumitelné a věcné dedukce.

Pro praxi je velmi důležitý názor konzumenta – spotřebitele, jako konečného článku a jeho věcné popsání nebo analyzování případné závady. Je to velmi obtížné i u lidí proškolených, aby přesně vystihli vadu výrobku, protože se vždy jedná o subjektivní dojem. Všechny názory ze strany spotřebitele ve zpětné vazbě na výrobce jsou pozitivní. Výrobce si závěry vyhodnocuje, promítá do jednotlivých výrobních operací, a tím nestagnuje, ale posouvá se ve vývoji výrobku stále dopředu.

Zadané téma bylo řešeno velice věcně, praktická rovina sensorické analýzy je velmi důležitá především z hlediska stárnutí piva/ proto byla provedena degustace laiky i odborníky třikrát během minimální trvanlivosti/.

Malá nesrovnalost je v tabulce č.6 – chem.analýzy, kde je nesprávně uvedené stanovení barvy podle Brandla. Správně podle Branda. Barva se srovnává s Brandovou stupnicí barevných roztoků, které se připraví ředěním standardního jodového roztoku. Správně se barva piva udává pouze v jednotkách EBC, kde se u světlých piv pohybuje v rozmezí 8 – 12 j.EBC. Měří se objektivně spektrofotometricky při vlnové délce 430 nm.

Byla jsem velmi potěšena použitou literaturou – především proto, že nebyla zavržena vynikající literatura, která je datována do „minulého“ století – Pivovarsko- sladařská analytika z roku 1993 od prof.Basařové, ale také se v práci objevují odkazy a nejnovější poznatky z roku 2005.

Písemná prezentace práce má vynikající úroveň, je přehledná, netříští se v logické gradaci. Prezentace okomentovaných výsledků přesvědčí, kde je třeba v technologii přidat a hledat kroky, které vedou k odstranění vzniklých sensorických závad. Je jen škoda, že se od skupiny laických hodnotitelů nepodařilo dostat detailnější popsání cizí chutě.

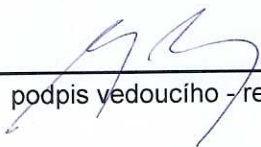
Návrh na klasifikaci diplomové práce - výborně

Otázky:

Čím je způsobena nejběžněji uváděná esterová vůně či chuť a jak ji v technologii eliminovat?

Polyfenoly chmele – souvislost s koloidní stabilitou piva

Návrh na klasifikaci bakalářské/diplomové práce: výborně


_____ podpis vedoucího - recenzenta bakalářské práce

V Litovli dne 1. 6. 2006

Stupeň klasifikace					
A - výborně	B - velmi dobře	C - dobře	D - uspokojivě	E - dostatečně	F - nedostatečně