

Posudek vedoucího diplomové práce

Příjmení a jméno studenta: Bc.Štěpko Josef
Studijní program: N2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: Ústav analýzy a chemie potravin
Vedoucí diplomové práce: prof.Ing. Vlastimil Fic, DrSc.
Akademický rok: 2014/2015

Název diplomové práce:
Interspecifické odrůdy révy vinné

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

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

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

C - dobře

Komentáře k diplomové práci:

Šlechtění révy vinné pro získání interspecifických vlastností je vstřícný postup k bioprodukci vína. Předložená diplomová práce se experimentálně zaměřuje na ty části celého procesu, které lze technologicky zvládnout v průběhu doby určené pro diplomovou práci a příslušně je vyhodnotit. V tomto případě jsou to hodnoty biologicky aktivních látek a jejich stabilizace, s následnými vlivy plnění podmínek bioprodukce. Tento úsek je v diplomové práci řešen, a lze jej s určitými doplňky akceptovat při sestavování celého souboru interprodukce - bioprodukce.

Otázky vedoucího diplomové práce:

Stabilizace aromatických hodnot vína. Endogenní obsah oxidu siřičitého a jeho hodnoty.

V e Zlíně dne **21.5.2015**

Podpis vedoucího diplomové práce