

## Posudek oponenta diplomové práce

**Příjmení a jméno studenta:** Bc. Ondřej Tureček  
**Studijní program:** N0721A210004 Technologie potravin  
**Studijní obor:**  
**Zaměření**  
(pokud se obor dále dělí):  
**Ústav:** Ústav technologie potravin  
**Vedoucí diplomové práce:** prof. Ing. Jiří Mlček, Ph.D.  
**Oponent diplomové práce:** doc. Ing. Pavel Valášek, CSc. LL.M.  
**Akademický rok:** 2021/2022

**Název diplomové práce:**

**Vliv obsahu oxidu siřičitého na oxidaci bílých vín**

**Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:**

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

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

**B - velmi dobře**

#### **Komentáře k diplomové práci:**

- předkládaná práce je zpracována na 74 stranách je postavena na 76 relevantních literárních zdrojích, obsahuje 3 obrázky, 10 tabulek a 7 příloh
- teoretická část práce je sepsána na 24 stranách, zatímco praktická část DP je zpracována toliko na 16 stranách (u tohoto typu práce bych očekával poněkud více)
- text je psán srozumitelně a v logickém členění, obsahuje sice drobné nepřesnosti, překlepy a formální nedostatky, které však zásadním způsobem nesnižují odbornou úroveň práce, která je velmi dobrá, bylo by také vhodné jej více doplnit názornými obrázky
- u některých použitých obrázků nejsou uvedeny jejich zdroje, rovněž chybí číslování rovnic použitých v textu
- popis podmínek stanovení polyfenolů metodou HPLC s daty v souvislém textovém bloku působí poněkud nepřehledně
- rovněž by bylo vhodné uvádět nejen popis, ale také doplnit základní principy použitých analytických metod
- DP obsahuje relativně velké množství výsledků analýz, což při jejich uspořádání do tabulek do značné míry ztěžuje čtenáři orientaci; tato skutečnost je vhodně kompenzována pomocí grafů v přílohách P III – P VII
- přes dílčí výhrady oceňuji erudici diplomanta v řešené problematice
- závěr práce m. j. shrnuje zjištěné skutečnosti a náměty pro další výzkum, nicméně schází byt i jen pokus o jejich vysvětlení a zdůvodnění

#### **Otázky oponenta diplomové práce:**

1. Lze nadlimitní oxid siřičitý (např. z moštu) odstranit? V případě že ano, jakým způsobem. Hrozí přitom nějaká rizika?
2. Vysvětlete rozdíly mezi termíny „vada vína“ a „nemoc vína“.
3. Proč je u vín s vyšším obsahem cukru povolen také vyšší obsah oxidu siřičitého?
4. Str. 30: „kyseliny ve víně se obvykle dělí do dvou kategorií, těkavé a vázané“ – uveďte na pravou míru.
5. Proč byl k šíření vín zvolen právě hydrogensířičitan amonný?
6. Čím si vysvětlujete „pravidelné“ nelinearity grafů v přílohách P III – P VII ?

V Uherském Hradišti dne **21. 05. 2022**

Podpis oponenta diplomové práce