



Posudek oponenta diplomové práce

Studijní program: **Zahradnické inženýrství**
Studijní obor: **Řízení zahradnických technologií**
Akademický rok: **2015/2016**
Název práce: **Netradiční využití vína – vinné želé.**
Řešitel: **Bc. Karel Bulíček**
Vedoucí práce: **Ing. Radek Sotolář, Ph.D.**
Oponent: **Ing. Pavel Híc, Ph.D.**

	Hlediska	Stupeň hodnocení
1.	Splnění požadavků zadání	D
2.	Aktuálnost a odborná úroveň práce	D
3.	Využití znalostí získaných studiem	D
4.	Využití odborné literatury	E
5.	Vhodnost metodiky řešení	C
6.	Využití metod zpracování výsledků	E
7.	Interpretace výsledků, diskuze	E
8.	Formální úprava práce	D
9.	Přístup řešitele k řešení úkolu	nelze hodnotit

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

V práci by měly jednotlivé názvy základních kapitol začínat na nových stranách.

Na straně 18 je odkaz na tabulku, která v práci není. Chybí vysvětlivky zkratk, které nikde nejsou popsány HM, LM pektin, ADN. Na str. 22 uvádíte, kolik kalorií má 100 g hroznů (70 cal). Toto číslo se mi zdá příliš nízké. Souvětí: V 1 kg modrých hroznů je 2500 mg polyfenolických látek a u hroznů bílých 400 mg. Hroznová kůra je tedy bohatá na polyfenolické látky. Nepovažuji za správně interpretované. To, že hrozny obsahují mnoho polyfenoly, neznamená, že kůra je na ně bohatá. Chybí citace u doporučení některých lékařů konzumovat až dva kilogramy hroznové kůry denně v průběhu 3 týdnů. Toto množství je nereálné.

V experimentální části práce: Chybí přesný popis, název a výrobce želírujících přípravků použitých v experimentu. Použitá statistická metoda nemá být popsána ve výsledcích, ale v kapitole Materiál a metodika. Statistika má být podle popisu grafická s konfidenčními intervaly. Žádný takový graf se však v práci nenachází. Proto následně nelze zhodnotit prokazatelnost rozdílů mezi jednotlivými variantami. Chybí popis a název některých grafů a tabulek.

Interpretace výsledků na straně 36, kde tvrdíte, že červené želé má sladký dojem díky přidanému cukru. Taková interpretace výsledků o ničem nevypovídá. V obou variantách přece byla přidána stejná množství cukru. Jednotlivé grafy na stranách 32 až 38 jsou nadbytečné. Zobrazují tabulku a ukazují hodnoty od jednotlivých degustátorů. Je třeba udělat průměry a směrodatné odchylky.

Diskuse práce nepopisuje, která varianta želírování je nejlepší a proč, případně kterou doporučujete. Práci hodnotím jako slabou.

Otázka:

Na straně 38 – „Je třeba dávat pozor na použití agaru u červeného vína a želatiny u bílého.“ Proč je třeba dávat pozor? Jak to souvisí s vůní? Co tím chcete sdělit?

Závěr: Diplomovou práci **doporučuji k obhajobě.**

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **E**

Datum: 19. 5. 2016

Ing. Pavel Híc, Ph.D.
oponent práce