



Posudek oponenta diplomové práce

Studijní program: **Zahradnické inženýrství**
Studijní obor: **Řízení zahradnických technologií**
Akademický rok: **2018/2019**
Název práce: **Výroba ovocných vín z méně známých druhů**
Řešitel: **Bc. Robin Fojt**
Vedoucí práce: **Ing. Miroslav Horák, Ph.D.**
Oponent: **Ing. Radek Sotolář, Ph.D.**

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

Konkrétní připomínky a dotazy k práci:

Předložená závěrečná práce je poměrně přehledně zpracována, s vhodně zvolenou obsahovou strukturou i dostatečným počtem stran. Po formální stránce se však vyskytují jistá mnohá pochybení. Na str.9 uvádíte výčet nejběžnějších domácích druhů drobného ovoce a postrádám tam ostružiny, rybíz a jahody (Mezi nejlépe hodnocená ovocná vína, téměř vždy patří ta vyrobená z višně, ostružin a černého rybízu.) Z introdukovaných druhů mi ve výčtu scházejí i ty nověji se objevující jako fíkovník, asimína, tomel, cudrania, aj.; za to je zmíněn kaštanovník – ten ovšem není dužnatý a těžko z něj vyrobím ovocné víno. Dále je muchovník uváděn mezi bobulovinami, to není pravda, plodem je malvice. Citace ANONYM 7 se dala napsat i lépe jako Kol.autorů VŠÚO, 2019 (podobně ostatní anon.). Na str.10 je na obrázku moruše černá nikoli bílá. Právě *Morus nigra* je nejvhodnějším druhem pro ovocná vína, žel v textu o tomto druhu není ani zmínky (mimořádně existuje 19 druhů morušů). Latinská pojmenování píšeme kurzívou (str.10,13..). Indexy u jednotek by neměly "uskočit" na další řádek (str.13) a měly by se psát správně a jednotně(str.21). Často se v textu objevují chyby jako použití slovesa je místo jsou, taky namísto také, můžou místo mohou, vyhodit namísto odstranit, jeli místo je li či je-li, atd., atd. Podobně str.18 – dáno na mnoha faktorech (závisí na..); str.20 – uhynulé, kyta, hodnotu šíření (z uhynulých, kaly, hodnoty); poslední věta na str.21 postrádá smyslu; str.22 – patří sloučeniny, oligosacharidy, nestravitelnými můžou, je nejdůležitější zdroj, udržuje, a podporuje (i sloučeniny či lépe odvozené sloučeniny, které z nich vznikají, oligosacharidy, nestravitelnými mohou, jsou zdrojem, podporují); str.23 – ale také lipidy, nezbytná složka, nejsou skupina (lipidy jako.., nezbytnou složkou, skupinou). U citací, kdy jeden autor publikoval vícekrát v tom samém roce nerozlišujeme čísla, ale malými písmeny uvedenými za ročníkem (Velíšek, 2002a). Str.24 – setkávám, barevným paprikám obsažená, smrtí (setkáváme, v paprikách obsažený, smrti); str.25 – své, provázané, vitamin, zdroj jsou, označené, definováno (svým, provázáno, vitamín v ovoci a zelenině, zdrojem jsou, jsou označovány jako, definovány). Od strany 18 po stranu 27 se vyskytuje velké množství češtinářsky špatných vět díky nesprávnému skloňování! V metodice pokusu nepůsobí anonymní citace důvěryhodně (na str.29 hned třikrát), také výrazy jako mražák sem asi nepatří (mrazící box). Dále se objevují spíše překlepy jako str.29 – Oenofarm, mezidruhový kříženec, vyvážené (Oenoferm, mezidruhovým

křížencem, vyvážená); str.32 – podobné měření, moření (jako měření u kal.křivky, měření); str.33 – varné baňka (varná). Poněkud "kostrbatě" působí i věty ve výsledcích na stranách 36 a 37 – měření vitamínu C a polyfenolů ve víně. Na str.38 chybí písmeno N na začátku věty u prvního odstavce a tečka za větou. Str.43 – hodnotiteli v něm (hodnotitelé cítili); str.44 – podobná bylo šípkové, vína byly velmi trpké (podobné bylo víno, byla trpká); str.45 – harmonie byla zjištěna nejlepší, Ale (Nejlepší harmonie, ale); str.46 – velmi dobrá, hodně kritizovali (dobré, vyjádřili kritickým hodnocením) a str.48 – byl kvasinky (byly). V práci postrádám smysluplnější diskuzi. Citovaná literatura má rozhozený text.

Otázky k práci:

1. Moruše a růže mají botanicky jaké plody? Jde o souplodí čeho?
2. Na str.18 píšete, že "kvasinky lépe kvasí při pH pod 4, při vyšším pH se objevuje křís". Které mikroorganismy tvoří tedy křís?
3. Na str.29 je věta: "Vína se prezentují jako aromaticky vyvážené, svěží a hravostí." Vysvětlete tu hravost! Větu opravte v erratech.
4. Jakou kyselinou byla zvednuta acidita moštu? Dá se použít i jiná kyselina? Proč se do dřínového vína s peckami přidalo více jak dvojnásobné množství kys. citronové oproti variantě bez pecek? Na jakou hodnotu se upravovalo množství kyselin a cukrů u jednotlivých vzorků? Čím si vysvětľujete tak vysoký obsah alkoholu (16% obj.) u vín z jeřábů (ptačího a černého) a růže šípkové?
5. Má některé ovoce i látky pro lidské zdraví nebezpečné? Které ovoce obsahuje kyselinu parasorbinovou?

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

Navrhovaná výsledná klasifikace práce: **D**

Datum: 22. 5. 2019

Ing. Radek Sotolář, Ph.D.
oponent práce