

*Oponentský posudek bakalářské práce*

**Hana ŠTĚPÁNOVÁ:**

**Chemické složení a analýza vína**

Předložená teoretická bakalářská práce je věnována popisu chemického složení vína a stanovení jeho jednotlivých komponent. V první části jsou uvedeny jednotlivé látky či skupiny látek obsažené ve víně, jejich význam, metabolismus, koncentrace a případně důležitost sledování jejich obsahu. Z látek přidávaných do vína uměle je uveden pouze oxid siřičitý. Tato kapitola vznikla víceméně na základě jedné rozsáhlejší knihy.

Ve druhé části jsou uvedeny možnosti stanovení koncentrace jednotlivých chemických látek ve víně. Tato kapitola je výsledkem poměrně rozsáhlé studentčiny rešerše. Jsou zde uvedena stanovení jednotlivých skupin látek často velmi náročnými instrumentálními postupy, které nejspíš budou v praxi použity jen výjimečně. Zato zde téměř nejsou uvedeny jednoduché a běžně používané způsoby stanovení ethanolu, kyselin, cukrů či oxidu siřičitého, atd.

Studentka přistupovala ke zpracování práce velmi aktivně a zcela samostatně. Práce má rozsah 45 stran, seznam literatury obsahuje 43 odkazů převážně na anglicky psané články. Text je sepsán přehledně, vyjadřování a styl jsou na dobré úrovni.

Studentka zadání splnila, proto práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou:

**v ý b o r n ě - m**

V Pardubicích 13. 8. 2014

Ing. Martin Bartoš, CSc.

