

Kateřina H E M A L O V Á: „VÝROBA A HODNOCENÍ KVALITY ALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ“

Bakalářská práce Kateřiny Hemalové je rešeršního charakteru, obsahuje 48 stran včetně 51 odkazů na zdrojovou literaturu, 10 obrázků a 8 tabulek.

Práce pojednává o výrobě a hodnocení kvality alkoholických nápojů, přičemž se zaměřuje hlavně na ovocné destiláty.

Bakalářská část je členěna do čtyř částí. V první části jsou popsány jednotlivé druhy alkoholických nápojů a jejich rozdělení na jednotlivé typy. Druhá část je věnována ovocným destilátům, konkrétně jejich výrobě a dále chemickým látkám, které jsou obvykle obsaženy jak ve zdrojovém ovoci, tak i ve výsledných produktech. Ve třetí části se autorka zabývá hodnocením kvality ovocných destilátů, a to jak sensorickým, tak i chemickým. Ve čtvrté části jsou shrnuty zdravotní aspekty konzumace lihovin.

V kapitole 3.2, která se zabývá chemickým hodnocením ovocných destilátů, postrádám informace o metodách zakoncentrování látek používaných při analýze lihovin, stejně tak mi chybí poznatky o chemickém složení ovocných destilátů publikovaných v posledních letech v odborné literatuře.

Bakalářská práce je i přes uvedený nedostatek vypracována v rozsahu zadaného úkolu, doporučuji ji k obhajobě a celkově hodnotím úroveň přístupu autorky a výsledek její práce známkou

~ B ~



V Pardubicích 27. července 2018

Ing. Tomáš Bajer, Ph. D.