

ANALÝZA OVOCNÝCH DESTILÁTŮ

Diplomová práce předkládaná k obhajobě si kladla za cíl provést analýzu těkavých látek ve vzorcích destilátů, identifikovat neznámé sloučeniny přítomné zejména ve vzorcích netradičních druhů destilátů a také ověřit možnosti použití získaných dat ke klasifikaci typu destilátu a k charakterizaci daného vzorku (jako tzv. fingerprint). Diplomová práce je přiměřeně rozsáhlá, je psána konzistentní a čtivou formou a z předloženého textu je patrné, že jak ke zpracování teoretického úvodu, tak i experimentální část práce a vyhodnocení dat diplomantka přistupovala velice pečlivě. Na 121 číslovaných stranách a v několika přílohách se tak má čtenář možnost dozvědět zajímavé informace o historii a postupu přípravy kvasu, destilaci a zrání destilátů, jakož i o metodách jejich analýzy. Komplexní výsledková část rovněž svědčí o pečlivém a důkladném uchopení tématu a vyzdvihují zejména provázání naměřených chromatografických a kvantitativních dat s jejich statistickým vyhodnocením a diskusi ve vztahu k již publikovaným datům.

Z hlediska typografického a stylistického není práci prakticky co vytknout; drobné prohřešky (např. PEG jako zkratka polyethylenu, překlep na str. 21 „Mallairdova reakce“, místy poněkud svérázné používání čárek, chybějící odkaz na práci Kovatse na str. 47, obrácené obrázky na str. 101 a 105, či nejednotnost v uvádění autorů citované literatury) vyvažuje odborná úroveň práce.

K podnícení diskuse při obhajobě diplomové práce bych rád vnesl následující dotazy:

- V některých vzorcích destilátů byl dle obsahu uvedeného v Tabulce 4 na str. 68 nalezen dibutyl ftalát a diisobutyl ftalát. Jaký je názor diplomantky na původ těchto látek v analyzovaných vzorcích?
- Na straně 90 je diskutován výrazný nárůst koncentrace 2,6-di-*tert*-butylfenolu ve vzorku malinovice, analyzovaném po třiletém skladování. Nemůže přítomnost této látky souviset se způsobem skladování? Některé di-*tert*-butylfenoly či jejich deriváty se používají jako antioxidanty při výrobě plastů.
- Diplomantka používala k rozlišení typů ovocných destilátů dva statistické přístupy a to metodu projekce do latentních struktur a hierarchickou analýzu shluku, přičemž obě metody poskytly stoprocentní sensitivitu a specifitu určení typu destilátu. Kterou metodu byste si zvolila pro zařazení neznámého vzorku a proč?

Závěrem mohu konstatovat, že diplomantka splnila beze zbytku zadání diplomové práce, práci považuji za velice zdařilou a výrazně nadprůměrnou jak po odborné stránce, tak i v kvalitě zpracování. Práci doporučuji k obhajobě a hodnotím známkou

- A -