

Průběh obhajoby diplomové práce:

Senzorické vady piv z minipivovaru - technologie a zrání

Student zahájil obhajobu prezentací v PowerPointu. Představení diplomové práce bylo jasné, stručné a výstižné, časový limit byl dodržen. Následovalo seznámení s posudky oponenta a vedoucího práce včetně jejich dotazů.

Dotaz od oponenta: *Z vašich zjištění lze usuzovat, že laici vady piva příliš nepoznají. Lze toto, podle Vašeho názoru řešit?* Odpověď: V mé práci jsem zjistil, že sice nerozeznají a nepojmenují konkrétní chyby, ale hodnotí vadná piva hůř, než ta senzoricky čistá. Řešit to lze pouze vzděláváním spotřebitelů a pracovníků.

Dotaz od oponenta: *Zpracování ječmene (obilí) má na výsledný produkt významný vliv. Lze při jeho výrobě postupovat tak, aby nedocházelo k chuťovým a vonným vadám piva?* Odpověď: Se zpracováním ječmene je přímo spjat obsah prekurzorů dimethylsulfidu (DMS). Aby došlo ke snížení obsahu DMS, doporučuje se teplota dotahování mezi 83 – 85 °C. Na obsahu tohoto prekurzoru má vliv i použitá odrůda a technologie zpracování sladu (např. hvozdnění). Při skladování ječmene a sladu nesmí dojít k mikrobiální kontaminaci.

Dotaz od vedoucího: *Jak lze v průběhu výroby piva ovlivnit jeho vůni?* Odpověď: V celém procesu výroby piva je nespočet operací a momentů, ve kterých můžeme ovlivnit vůni jak pozitivně, tak negativně. O vůni rozhoduje například použitá kombinace sladů, o intenzitě způsob rmutování. Velmi zásadní vliv na vůni má použitý chmel a způsob provedení chmelovaru. Dalším důležitým faktorem jsou kvasnice. Maillardova reakce rovněž ovlivňuje aroma a chuť piva.

Dotaz od vedoucího: *Ovlivňují použité kvasinky hořkost piva? Pokud ano tak jak?* Odpověď: Kvasinky dle studenta hořkost přímo neovlivňují. Pokud kvasinky špatně flokulují a sedimentují a jsou rozptýlené v pivu, může dojít k mírnému snížení hořkosti piva.

S odpověďmi studenta byla komise spokojena a reagovala doplňujícími otázkami v rámci rozpravy:

doc. Jůzl: Existují vady vzhledu a pěny u piva? Odpověď: Existují, ležák plzeňského typu má být čirý. Pšeničné pivo by mělo být zakalené. Vady pěny způsobeny špatnou sanitací, či špatnou volbou sladu. Našli by lépe konzumenti vady v desetistupňovém pivu oproti ležáku? Odpověď: V desítce mohou najít konzumenti vady lépe. Doc. Pexová Kalinová: Jaké vlastnosti přináší žitný slad v pivu Čtyrák a proč se vybraly dvě zmiňované vady? Odpověď: Tmavší barvu, silnější chuť a hutnost. Diacetyl a DMSO přináší v pivu nejčastější vady. Není uvedena koncentrace diacetylu v pivu a pro porovnání měl být použit neparametrický test. Výrobce neuvádí kolik v pivu má být koncentrace. Odpověď: Student souhlasí s vhodností neparametrického testu. Doc. Hasoňová: Výběr žen a mužů: proč hodnotilo více žen? Věděli respondenti co hodnotí? Věk nebyl sledován, jakou hraje roli z hlediska senzorických dovedností. Odpověď: Dle ochoty hodnotitelů - více žen. Věk může hrát roli z hlediska senzorického hodnocení. Věděli, že hodnotí pivo, ale nevěděli, že jsou tam vady.

Prof. Samková podotkla, že mohla být vhodnější volba grafů, konkrétně místo sloupcového např. jiné typy grafů, nebo lepší tabulky. V práci se vyskytují také gramatické chyby.

Po rozpravě byla obhajoba ukončena. Komise podotkla, že odpovědi na otázky jsou velmi dobré a s odpověďmi v rámci rozpravy je spokojena.

Body:

Klasifikace: Velmi dobře

Datum obhajoby: 5. 6. 2023


předseda zkušební komise