

Průběh obhajoby diplomové práce:

Porovnání senzorických vlastností točených pív

Student byl představen komisi a stručně odprezentoval výsledky své studie. Poté zodpověděl všechny doplňující otázky od komise.

Diplomová práce splňovala požadavky kladené na práce experimentálního typu. Ve struktuře diplomové práce byly dodrženy veškeré požadavky, včetně grafické úpravy textu.

Otázky:

prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc., dr. h. c.:

Otázka: Definujte zmiňovaného štamgasta?

Odpověď: Jedná se o zkušenější pivaře, jelikož například studenti ještě nemají zkušenosti a nejsou tak objektivní.

Otázka: Vyváženost pív – je velký rozdíl mezi malými a velkými pivovary?

Odpověď: Malé pivovary jsou nepatrně horší, hodnota 3 je ale běžná.

doc. Ing. Jan Beran, Ph.D.:

Otázka: Říz – jak se hodnotí, co se hodnotí, jak se posuzuje?

Odpověď: Sílu nasycenosti piva.

doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

Otázka: Čím je dána plnost?

Odpověď: Aby pivo obsahovalo veškeré složky, které má mít a zdali splňuje jednotlivé parametry.

Ing. Zdeněk Kučera, Ph.D.:

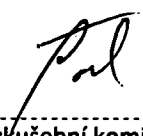
Otázka: Senzorické hodnocení - k čemu byste získaná data využil?

Odpověď: Držel bych se kvality. Mohu doporučit nějaké změny – na co se mají zaměřit přímo v daných pivovarech.

Body:

Klasifikace: Velmi dobře

Datum obhajoby: 16. června 2021



předseda zkušební komise