

UNIVERZITA KARLOVA
1. lékařská fakulta
3. interní klinika 1. LF UK a VFN
U Nemocnice1, Praha 2, 128 00

Posudek oponenta bakalářské práce oboru Nutriční terapeut

Název bakalářské práce: Probiotika, jejich vliv na zdraví a potraviny, které je obsahují

Autor práce: Tereza Hondlíková

Vedoucí práce: prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.

Oponent práce: doc. Ing. Milada Plocková, CSc.

Akademický rok: 2020/2021

Posudek

Bakalářská práce má logické uspořádání. Obsahuje teoretickou část tvořící vhodně koncipované východisko pro část praktickou popisující provedený dotazníkový průzkum k problematice znalostí o probioticích v rámci populace.

Abstrakt i klíčová slova jsou dostatečně výstižná.

Volba tématu

Studentka zvolila pro řešení bakalářské práce velmi aktuální téma, které řešila ve spolupráci s vedoucí práce, která je uznávanou odbornicí v oblasti hodnocení potravin a jejich výživových a zdravotních benefitů.

Teoretická část

Při zpracování teoretické části práce autorka prostudovala dostatečný počet recentních českých i zahraničních literárních zdrojů. Oceňuji zastoupení jednak primárních časopiseckých zdrojů, monografií i legislativních dokumentů. Na základě studia pramenů vypracoval autorka srozumitelný, logicky uspořádaný text obsahující aktuální poznatky z oblasti charakterizace jednotlivých nejdůležitějších zástupců probiotických bakterií, účinku probiotik na zdravotní stav člověka, relevantních zdrojů probiotik obsažených v mléčných i nemléčných fermentovaných potravinách i potravních doplňcích. Ocenění zaslouží i uvedení legislativního rámce vymezujícího pojmy probiotik i požadavky na počty probiotických bakterií v potravinách. Správně je zmíněn i možný negativní efekt probiotik u rizikových skupin.

Práce je napsána čtivě, po formální stránce je možno ji hodnotit převážně kladně. Obrazový materiál je názorný a vhodně použitý. Pro další psaní odborných textů doporučuji důsledně používat jednotný pravopis u chemických názvů sloučenin a enzymů a nesklonné latinské názvy mikroorganismů v aktuálně platné podobě, což není v předložené bakalářské práci vždy důsledně dodržováno. Jak správně autorka v závěrech uvádí, vlastnosti probiotických mikroorganismů jsou kmenově specifické, proto je důležité jednotlivé kmeny vždy nejen

v odborném textu, ale zvláště v případě aplikací do potravin i nepotravinářských produktů důsledně specifikovat. Ne všechny bakterie mléčného kvašení obsažené v potravinách splňují požadavky kladené na probiotika.

K této části práce mám následující dotaz k tvrzení na str. 12. Jak si uchazečka představuje mechanismus působení prebiotik při vaginální či transdermální aplikaci?

Praktická část

V rámci praktické části byla uspořádána dotazníková akce, která si kladla za cíl získat informace o povědomí široké veřejnosti o probioticích, způsobu jejich konzumace a účinnosti. V období leden-únor 2021 bylo osloveno on line formou 278 respondentů z celé České republiky a jejich vyplněné dotazníky byly zpracovány pomocí programu Microsoft Office Excel. Zastoupení respondentů bylo poněkud posunuto ve prospěch žen a nižších věkových kategorií, ale v mezích možností poskytlo poznatky o znalostech probiotik a jejich konzumace v různých segmentech naší populace a připomnělo důležitost vhodné osvěty v této oblasti. Získané výsledky byly vesměs správně diskutovány v samostatné kapitole a byly z nich vyvozeny závěry, s nimiž ve většině lze souhlasit. Dle mého názoru je diskutabilní závěr uvedený na str. 67 týkající se srovnatelného účinku probiotik ve formě přirozené komplexní matrice potravin (např. mléčné) a ve formě doplňků stravy. Zde mnoho odborníků přičítá vyšší efekt formě probiotik v přirozené komplexní potravní matici poskytující ochranu probiotickým mikroorganismům v průběhu skladování produktu a při průchodu trávicím traktem člověka.

Přílohy

Přílohy jsou zpracovány v odpovídající kvalitě.

Celkově hodnotím předloženou bakalářskou práci kladně a doporučuji ji k obhajobě.

Práci klasifikuji stupněm: výborně velmi dobře — dobře — neprospěl/a

V Praze dne 17.5.2021



doc. Ing. Milada Plocková, CSc.