

Posudek oponenta bakalářské práce oboru **Nutriční terapeut**

Název bakalářské práce: Nutriční a sensorická hodnota alternativ masa

Název bakalářské práce v anglickém jazyce: Nutritional and sensory value of meat alternatives

Autor práce: Ema Gregorová

Vedoucí práce: doc. Dr. Ing. Marek Doležal; VŠCHT v Praze, Fakulta potravinářské a biochemické technologie, Ústav analýzy potravin a výživy

Oponent práce: Mgr. Edita Weidenthalerová, VFN Praha, Úsek nutriční terapeutů, Klinika pediatrie a dědičných poruch metabolismu

Akademický rok: 2021/2022

Posudek

Práce je napsaná na výborné úrovni, je členěna logicky a splňuje veškeré formální požadavky pro bakalářskou práci.

Práce obsahuje celkem 65 stran, 51 citací. Abstrakt a klíčová slova odpovídají a korespondují s obsahem práce. Celá práce je členěna logicky. Práce splňuje veškeré formální požadavky pro bakalářskou práci.

Práce by mohla být přínosná také jako výukový materiál pro studenty, například do předmětu alternativní stravování.

Volba tématu

Volba tématu je originální. Práce je přínosná na úrovni odborné i společenské vzhledem k rozšiřujícímu se zájmu v omezování masa ve společnosti z etických a enviromentálních důvodů.

Teoretická část

28 stran – v teoretické části přehledně popsány hodnocené suroviny a produkty. U každého produktu popsáno složení, technologie a nutriční hodnoty. V jedné kapitole popsáno nutriční hodnocení lipidů, proteinů, sacharidů, antinutričních a toxických látek v potravě,

Praktická část

37 stran – jsou jasně stanoveny výzkumné otázky cíle, výsledky jsou prezentovány srozumitelně, s kritickým zohledněním možných alternativních vysvětlení. Jsou diskutované slabé i silné stránky výzkumu.

Přílohy

Přílohy obsahují 34 tabulek a 5 grafů. Veškeré přílohy jsou zpracovány v odpovídající kvalitě.

Doporučení / ~~nedoporučení~~ k obhajobě: Práci doporučuji k obhajobě.

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

Otázky k obhajobě práce:

Jaké alternativy masa byste nedoporučila pro celiaky?

Jaké alternativy masa byste nedoporučila pro vegany?

Jaké alternativy masa byste doporučila kojícím matkám, vegetariánkám na bezmléčné dietě (u dítěte potvrzena alergie na bílkovinu kravského mléka s reakcí i na sóju)

V Praze dne

19.5.2022

Oponent bakalářské práce
Mgr. Edita Weidenthalerová, Úsek nutričních terapeutů, VFN Praha