



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: Význam konzumace jater ve výživě člověka

Autor práce: Rozálie Hájková

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

Oponent práce: doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.

Akademický rok: 2022/2023

Posudek

Práce Rozálie Hájkové se zabývá problematikou týkající se významu konzumace jater ve výživě člověka. Teoretická i praktická část práce jsou logicky členěny a struktura bakalářské práce je zcela adekvátní.

V teoretické části studentka popisuje nutriční složení, porovnává rozdíly mezi játry různých živočišných druhů. Také uvádí možné formy konzumace jater, uvádí výživové benefity a potenciální zdravotní rizika. Věnuje se i potravinovým averzím vzhledem ke konzumaci jater.

Abstrakt a klíčová slova odpovídají obsahu práce.

Volba tématu

Přístup autorky k zadanému tématu i postup zvolený k řešení byl jednoznačně adekvátní.

Téma hodnotím jako velmi aktuální.

Téma hodnotím vzhledem k tomu, že se jedná o bakalářskou práci jako středně obtížné, originalitu vlastního tématu hodnotím velmi kladně, neboť téma konzumace jater je dle mého názoru opomíjené.

Teoretická část

Autorka čerpá z monografií a článků českých i zahraničních autorů. Použité zdroje autorka cituje správně.

Formulace autorky jsou adekvátní, ačkoliv v některých pasážích je způsob vyjadřování poněkud komplikovaný. Jazyková úroveň a způsob vyjadřování autorky jsou pro požadavky bakalářské práce více než dostatečné.

Praktická část

V praktické části se autorka věnuje dostupnosti jater a potravinám s jejich obsahem v tržní síti. Formulace hypotéz a cílů práce jsou adekvátní a jsou dobře postaveny.

Autorka se velmi vhodně více věnovala nejčastější potravině v obchodech, a sice játrovým paštikám. Vytkla si za cíl porovnat složení a výživové hodnoty paštik s deklarovaným obsahem jater.

Studentka si vytkla další cíle a hypotézy v rámci dotazníkového šetření. Zajistila si více než 500 respondentů, což není jednoduché a má již vypovídající hodnotu.

V závěru práce více než vhodně shrnula řešené téma a vhodně shrnula výsledky vlastního průzkumu trhu a zisku dat z dotazníkového šetření v rámci své praktické části bakalářské práce. Na všechny položené otázky podává autorka v závěru odpověď. Stanovené cíle práce byly splněny, závěr je srozumitelný a jasně formulován.

Na studentku mám několik otázek, které mají rozšířit diskuzi v rámci obhajoby bakalářské práce.

1. Častým pokrmem ve školních jídelnách byla játrová omáčka s rýží. Jak je tomu v současnosti?
2. Je legislativní požadavek na obsah jater v játrové paštice z vašeho pohledu dostačující? A myslíte, že spotřebitelé, kteří by si doma vyráběli paštiku, by jej také dodrželi?
3. Jak se ve světle různých omezení a zvažování názvů stavíte k označení a názvu masného výrobku „játrový sýr“?

Přílohy

Přílohy jsou zpracovány v odpovídající kvalitě a dle obecných požadavků.

Doporučení / nedoporučení k obhajobě: Doporučuji práci k obhajobě.

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

V Brně dne 15. května 2023



doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.

Ústav technologie potravin
Agronomická fakulta
Mendelova univerzita v Brně
Oponent bakalářské práce