



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: Rostlinné alternativy mléčných a masných výrobků a jejich výživová hodnota
Autor práce: Kristýna Faltýnová
Vedoucí práce: prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.
Oponent práce: Ing. Mgr. Diana Chrpová, Ph.D.
Akademický rok: 2022/2023

Posudek

Tato bakalářská práce, která by mohla být svým rozsahem prací diplomovou, je logicky členěna a její struktura je adekvátní.

Abstrakt a klíčová slova odpovídají obsahu práce.

Volba tématu

Přístup autorky k zadanému tématu i postup zvolený k řešení byl adekvátní. Studentka prokázala pracovitost a pečlivost se zachováním odborného přístupu při zpracování daného tématu.

Téma hodnotím jako velmi aktuální, vzhledem k tomu, že přibývá jedinců se striktně dodržovaným režimem pouze rostlinné stravy, kdy je obtížné sledovat požadovanou nutriční hodnotu právě průmyslově zpracovaných čistě rostlinných výrobků, u kterých výrobce nemusí uvádět všechny potenciálně deficitní nutrienty.

Téma a jeho pojetí a zpracování hodnotím jako obtížné, originalitu vlastního tématu hodnotím kladně.

Teoretická část

Autorka čerpá z monografií a článků českých i zahraničních autorů. Použité zdroje autorka cituje až na výjimky správně. U publikace *Klinická výživa* je třeba citovat autora příslušné kapitoly. V seznamu literatury pak uvést autora kapitoly, název kapitoly in všichni 4 editoři, publikace *Klinická výživa*.

Doporučené denní dávky by měly být citovány z DACH nebo z EFSA.

Formulace autorky jsou adekvátní, v mnoha případech se opakuje vyjádření: ...blíže se tedy budu věnovat,..... Text teoretické části práce by měl být psán v trpném rodě. Jazyková výbava a způsob vyjadřování autora jsou pro požadavky bakalářské práce v pořádku.

Praktická část

Praktická část obsahuje jak výsledky dotazníkového šetření, tak průzkum trhu se sledovanými výrobky, tak i porovnání nutričních hodnot rostlinných náhrad masa a rostlinných náhrad mléka a mléčných výrobků. Praktickou část navíc doplňuje senzorické hodnocení vybraných sledovaných potravin. Práce se po praktické stránce věnuje problematice komplexně, což velmi pozitivně hodnotím.

V práci chybí kapitola **Diskuse**.

Formulace hypotéz a cílů práce jsou adekvátní. Na všechny položené otázky podává autorka v závěru odpověď. Stanovené cíle práce byly splněny.

Závěr je formulován logicky a přehledně.

Přílohy

Přílohy jsou zpracovány v odpovídající kvalitě.

Připomínky a otázky k obhajobě:

Na str. 15, v kapitole o vápníku, píše autorka: „Při dlouhotrvající hypokalcemii mohou vzniknout změny na kostech (rachitis, osteomalacie) a zubech“ Hypokalcemie se dává také do souvislosti s jiným onemocněním, které se vyznačuje deficencí vápníku, jakým?

Uvádíte obsah sacharidů v hovězích játrech, str. 18. Co je to za sacharidy?

Proč je uváděn vitamin B₁₂ v kapitole o mléku, a ne v kapitole o masu, vzhledem k tomu, že maso je jeho výhradním zdrojem a jak sama uvádíte, v mléku téměř obsažen není.

Co za cukry jsou v rostlinných nápojích (tabulka 1, str. 23)?

Odkazy na Rubnerův a Wolfův zákon? Str. 24

Doporučení k obhajobě: Doporučuji práci k obhajobě.

Práci klasifikuji stupněm:

výborně

V Praze dne

19. 5. 2023

Oponent bakalářské práce

Diana Chrpová