



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

---

## Posudek oponenta diplomové práce oboru Výživa dětí a dospělých

**Název diplomové práce:** Porovnání nutriční a sensorické hodnoty mléčných výrobků a jejich rostlinných alternativ

**Autor práce:** Ema Gregorová

**Vedoucí práce:** doc. Dr. Ing. Marek Doležal

**Oponent práce:** Ing. Vojtech Ilko, Ph.D.

**Akademický rok:** 2023/2024

### Posudek

Práce je logicky členěna a její struktura je adekvátní. Abstrakt a klíčová slova jsou přesně formulovány a odpovídají obsahu práce. Práce je přehledně rozdělena na teoretickou a praktickou část, což usnadňuje orientaci v textu.

#### Volba tématu

Zvolené téma je velmi aktuální, vzhledem k rostoucímu zájmu o rostlinné alternativy mléčných výrobků. Autorka k tématu přistupovala systematicky a zvolený postup řešení byl vhodný a odpovídající složitosti problematiky. Téma hodnotím jako středně obtížné a originalitu vlastního tématu hodnotím pozitivně.

#### Teoretická část

Autorka se opírá o relevantní monografie a články jak českých, tak zahraničních autorů. Použité zdroje jsou řádně citovány dle příslušných norem. Formulace autorky jsou obecně adekvátní, přestože některé pasáže by mohly být stylisticky jednodušší. Jazyková výbava a způsob vyjadřování autorky jsou pro požadavky diplomové práce dostatečné. Teoretická část je důkladně zpracována a poskytuje solidní základ pro část praktickou.

#### Praktická část

Hypotézy a cíle práce jsou formulovány jasně a srozumitelně. Autorka na všechny položené otázky v závěru práce odpověděla a stanovené cíle byly splněny. Popis vzorků a metodika jsou zpracovány velmi precizně. Výsledky jsou prezentovány přehledně a jsou podloženy odpovídajícími daty. Závěry vyplývající z praktické části jsou logické a dobře interpretované.

Autorka prokázala schopnost samostatně provádět výzkum a správně analyzovat získaná data.

### **Přílohy**

Přílohy jsou zpracovány kvalitně a přispívají k celkovému porozumění výsledkům prezentovaným v práci. Obsahují relevantní informace, které doplňují hlavní text práce.

### **Celkové hodnocení**

Diplomová práce Bc. Emy Gregorové představuje kvalitní a přínosný příspěvek k problematice porovnání nutriční a sensorické hodnoty mléčných výrobků a jejich rostlinných alternativ. Autorka prokázala schopnost samostatné vědecké práce, kritické myšlení a dovednosti potřebné pro práci s odbornou literaturou a experimentálními daty. Práce splňuje všechny nároky kladené na diplomové práce tohoto typu

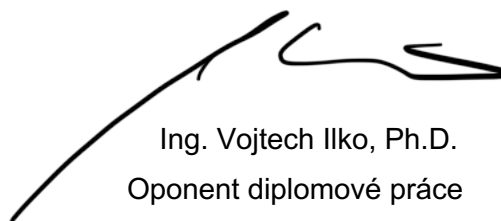
Otázky a připomínky k obhajobě práce:

- 1) Co poradíte spotřebiteli, jak si vybrat vhodnou rostlinnou alternativu mléčných výrobků?
- 2) Mléko a mléčné výrobky jsou v naší výživě jednoznačně hlavním zdrojem využitelného vápníku. Problematika vápníku ve výživě byla šířeji diskutována v rešerši, v diskusi je ale omezena jen na analyzované alternativy sýrů. Proč nebyl vápník stanovován nebo alespoň orientačně určen pomocí tabulek ze složení produktu u dalších druhů alternativ?

**Doporučení / nedoporučení k obhajobě:** Doporučuji práci k obhajobě.

**Práci klasifikuji stupněm:** výborně

V Praze dne 22.5.2024



Ing. Vojtech Ilko, Ph.D.  
Oponent diplomové práce