



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

Posudek vedoucího diplomové práce oboru Výživa dětí a dospělých

Název diplomové práce: Nutriční a sensorická hodnota netradičních rostlinných olejů

Autor práce: Tereza Němcová

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 odpovídají obsahu práce.

Volba tématu

V současnosti se tvoří trend používat oleje, které nejsou běžnou součástí naší kuchyně. Tyto oleje jsou získávány z plodin, ze kterých se tradičně olej nezískává. O těchto olejích je napsáno mnoho ne odborných článků týkajících se jejich blahodárných účinků, avšak většina z nich není dostatečně podložena vědeckými studiemi. Existuje společenská potřeba nejen o těchto nových produktech informovat, ale též jejich jakost monitorovat a porovnat, což je i cílem této tematicky originální a velmi aktuální práce. Analýzou 21 výrobků studentka získala rozsáhlý soubor výsledků, které přehledně zpracovala a porovнала. Přístup autorky k zadanému tématu i postup zvolený k řešení byl velmi dobrý. Výsledky již byly součástí prezentace na Symposiu Atherosklerosa 2024 (Praha, 19.9.2024) a na 112. Kosmetologickém semináři (Valeč, 4.10.2024) a byly přijaty po recenzím řízení k publikaci v časopise *Výživa a potraviny*, 79 (5), 9-14, 2024.

Teoretická část

V teoretické části práce studentka charakterizovala základní složení tuků, jejich změny při kulinárních úpravách a dále rostlinné suroviny používané pro výrobu netradičních olejů. Teoretický základ je přehledný a logicky členěný. Použitou literaturou jsou ve významné míře odborné práce publikované v kvalitních vědeckých časopisech s recenzním řízením, zdroje jsou řádně citovány. Autorka čerpá z monografií a článků českých i zahraničních autorů. Jazyková výbava a způsob vyjadřování autora jsou pro požadavky diplomové práce dostatečné.

Praktická část

Formulace hypotéz a cílů práce jsou adekvátní. Přístup studentky k analytickým řešením v chemické i senzorické laboratoři byl velmi dobrý. Studentka pracovala samostatně s velkou praktickou zručností a systematicky. V rámci své práce pracovala mimo jiné s technikou plynové chromatografie, kterou zvládla velmi dobře. Všechny použité metody a postupy jsou podrobně popsány a splňují nároky na vědeckou práci. Na všechny položené otázky podává autorka v závěru odpověď. Stanovené cíle práce byly splněny.

Závěr je formulován logicky a přehledně.

Protokol o vyhodnocení podobnosti závěrečné práce udává celkovou podobnost 34% v celkem 58 dokumentech. Podobnost je zejména v popisu experimentálních podmínek a nastavení přístrojů u použitých metod a dále v popisu tabulek a výčtech sledovaných sloučenin a souvisí s dokumenty, ve kterých autoři prováděli experimenty shodnými metodami. Tato podobnost není plagiátorstvím. Ostatní shodné texty jsou řádně citovány s příslušným odkazem na zdrojovou literaturu.

Doporučení / nedoporučení k obhajobě:

Práce plně odpovídá požadavkům kladeným na diplomovou práci a proto ji doporučuji k obhajobě.

Práci klasifikuji stupněm: výborně

V Praze dne 31.10.2024



Vedoucí diplomové práce