



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: 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 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 oleje z neobvyklých surovin a k jejich neustále se rozšiřující nabídce. Autorka k tématu přistupovala systematicky a zvolený postup řešení byl vhodný a odpovídající složitosti problematiky. Zajímavý je i příspěvek k posouzení užitečných vlastností zcela tradičního a populárního slunečnicového oleje, demonstrující velmi rozdílné vlastnosti dnes dostupných druhů. 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. 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 dobře 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 precizně, lze podle nich analýzy reprodukovat či na ně navázat. 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.

Celkové hodnocení

Diplomová práce Bc. Terezy Němcové představuje kvalitní a přínosný příspěvek k problematice porovnání nutriční a sensorické hodnoty rostlinných olejů. 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.

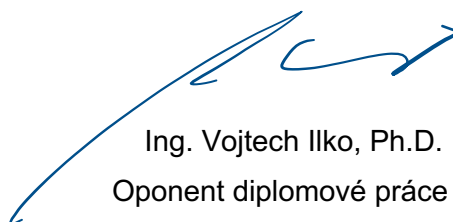
Otázky a připomínky k obhajobě práce:

- 1) Co poradíte běžnému spotřebiteli, jaké tuky či oleje vybrat pro použití v domácnosti a proč?
- 2) Jaké výhody mají za studena lisované oleje proti rafinovaným? V čem jsou naopak lepší ty rafinované?

Doporučení / nedoporučení k obhajobě: Doporučuji práci k obhajobě.

Práci klasifikuji stupněm: výborně

V Praze dne 31.10.2024



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