

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
1. lékařská fakulta
ÚSTAV TEORIE A PRAXE OŠETŘOVATELSTVÍ
140 59 Praha 4 – Krč, Vídeňská 800

Posudek vedoucího bakalářské práce

Název bakalářské práce	Kvalita lipidů v potravinách
Autor práce	Renata Křivohlavá
Název studijního oboru	nutriční terapeut
Forma studia	prezenční
Vedoucí práce	Doc. Dr. Ing. Marek Doležal, VŠCHT Praha
Oponent práce	RNDr. Eva Tvrzická, CSc., IV. interní klinika 1. LF UK a VFN Praha
Akademický rok	2010 / 2011

Posudek

Lipidy tvoří jednu z hlavních živin člověka a patří k významným složkám potravin. Předkládaná práce byla v teoretické části zaměřena obecně na jejich kvalitu. Polyenové mastné kyseliny řad n-6 a n-3, tvořící součást lipidů, jsou pro člověka esenciální a musejí být přijímány v dostatečném množství potravou. Intervenční studie prokázaly příznivý vliv n-3 mastných kyselin eikosapentaenové (EPA) a dokosahexaenové (DHA) na uznávané rizikové faktory kardiovaskulárních onemocnění jako je snížení koncentrace triacylglycerolů v plazmě, agregaci krevních destiček a krevní tlak. Nejbohatším zdrojem těchto vysoce nenasycených mastných kyselin jsou mořské ryby, alternativním zdrojem, zvláště pro ty kdo nezahrnují mořské tučné ryby do jídelníčku, mohou být doplňky stravy. Posouzení kvality doplňků stravy, deklarovaných jako zdroje mastných kyselin řady n-3 bylo cílem experimentální části této práce.

Vzhledem k pozornosti, která je lipidům v potravinách věnována, měla studentka poměrně nesnadný úkol vybrat k danému tématu podstatné a aktuální údaje. To se jí podle mého názoru podařilo vcelku dobře, i když mohla využít většího počtu literárních pramenů. V teoretické části v první kapitole definuje a charakterizuje jednotlivé skupiny lipidů, v druhé kapitole se věnuje úloze tuků ve výživě. Zřejmě nejdůležitější kapitola o výživových doporučeních shrnuje v současné době platné parametry týkající se tuků ve stravě vydané Společností pro výživu a způsob, jakým by jich mělo být dosaženo.

Pokud jde o vlastní experimentální práci, studentka zvolila nejvýhodnější analytickou metodu použitelnou pro stanovení profilu mastných kyselin, tj. plynovou chromatografii a experimentálně ji velmi dobře zvládla. Experimentální část jasně popisuje analyzované vzorky, přístroje i pracovní postupy způsobem běžným v chemicky orientované literatuře.

Experimentální údaje, které studentka získala během diplomové práce, přehledně zpracovala v části výsledky a diskuse. Získané výsledky jsou správně interpretovány a diskutovány.

Bakalářská práce byla provedena v souladu se zásadami vypracování. Předloženou práci považuji za ucelenou, po formální i odborné stránce za kvalitní, přinášející nové poznatky o kvalitě doplňků stravy deklarovaných jako zdroje mastných kyselin řady n-3 a proto ji doporučuji k obhajobě.

Práci klasifikuji stupněm velmi dobře.

Otázky a připomínky k obhajobě práce

Vzorek č. 4 neobsahoval vůbec n-3 kyseliny EPA a DHA. Prosím o úvahu, jakou hodnotu má obsah jeho ostatních n-3 mastných kyselin z hlediska výživy?

Jakého původu může být obsah *trans*-nenasycených mastných kyselin v analyzovaných doplňcích stravy?

Praha, 2.6.2011

Místo a datum vypracování
posudku posuzovatelem

Podpis vedoucího práce