



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: 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 odpovídají obsahu práce.

Volba tématu

Rostlinné alternativy potravin živočišného původu jsou rychle se rozšiřující a proměňující kategorií potravin. Existuje společenská potřeba nejen o těchto nových produktech informovat, ale též jejich jakost monitorovat a porovnat, což je i cílem této tématicky originální a velmi aktuální práce. Analýzou 32 výrobků studentka získala rozsáhlý soubor výsledků, které přehledně zpracovala a porovнала. Přístup autorky k zadanému tématu i postup zvolený k řešení byl příkladný. Výsledky již byly součástí prezentace na 52. Symposiu o nových směrech výroby a hodnocení potravin (Praha, 20.5.2024) a předpokládá se jejich publikace v odborné literatuře.

Teoretická část

V teoretické části práce studentka charakterizovala základní rostlinné suroviny používané pro výrobu alternativ mléčných výrobků. Dále se zaměřila na rozdílné druhy alternativních výrobků – jejich složení, princip technologie výroby a případné antinutriční složky. Poslední část porovnává významné nutrienty mléka se zdroji rostlinnými. Teoretický základ je přehledný, logicky členěný a prokazuje erudici autorky v dané problematice. 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. Použité zdroje autorka cituje správně. Jazyková výbava a způsob vyjadřování autora jsou pro požadavky diplomové práce na výborné úrovni.

Praktická část

Formulace hypotéz a cílů práce jsou adekvátní. Přístup studentky k analytickým řešením v chemické i senzorické laboratoři byl vynikající. 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.

Přílohy

Přílohy jsou zpracovány v odpovídající kvalitě.


Protokol o vyhodnocení podobnosti závěrečné práce udává celkovou podobnost 20% v celkem 38 dokumentech. Podobnost je zásadně v popisu experimentálních podmínek a nastavení přístrojů u použitých metod a souvisí s pracemi, provádějícími experimenty stejnými metodami. Tato podobnost není plagiátorstvím. 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 21.5.2024



Vedoucí diplomové práce