

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

3. lékařská fakulta - Univerzita Karlova v Praze

Autor práce: Petra Hrubová

Vedoucí práce: doc. MUDr. Pavel Dlouhý, Ph.D.

Název práce: Značení alergenů v pokrmech

Autor posudku:

(jméno, příjmení,
zaměstnavatel,
kontakt – e-mail,
telefon):

Mgr. Dana Hrnčířová, Ph.D.

Oponent/konzultant, vedoucí práce- nehodící se škrtněte

Body

V hodnocení využijte slovní vyjádření s respektováním charakteru a zaměření práce

0-4

1 Aktuálnost problematiky, originalita práce

4

Téma této bakalářské práce je aktuální, zejména pro stoupající počet osob s potravinovými alergiemi a intolerancemi. Velmi oceňuji praktickou část, která je zaměřena na laboratorní ověření obsahu alergenů v pokrmech stravovacích provozů.

2 Samostatnost zpracování, pohled autora do problematiky, práce s literaturou a přehled domácích i zahraničních literárních pramenů

2

V teoretické části se autorka zaměřila na zpracování problematiky značení alergenů a jejich stručný popis. Škoda, že u jednotlivých alergenů není věnován prostor jejich skrytému výskytu v potravinách a pokrmech, nepovinnému údaji „může obsahovat“, možné křížové kontaminaci pokrmů (např. při smažení ryb a masa ve stejném oleji). Obsah podkapitol věnujících se jednotlivým alergenům není konzistentní, u některých je uvedeno i značení jednotlivých antigenů (např. ryby - parvalbuminy), u jiných ne (např. mléko).

Autorka cituje jako zdroj odborných informací bc. práce, které nejsou garancí spolehlivých informací, namísto původních pramenů! Jsou také citovány starší prameny, které již byly aktualizovány (např. Fuchs 2005 místo 2016). Některé citace uvedené v textu v seznamu chybí (např. str. 8 Fuchs 2016). Třetina citací je 15 a více let stará, přitom daná problematika je aktuální a často publikované téma.

Odborně není správně kap. 1. Charakteristika potravinové alergie - str. 8: např. není pravda, že non IgE reakce nejsou časté („Jiné typy imunopatolog. reakcí nejsou u potravinové alergie časté....“), dále není možné uvést, že celiakie (byť stále označována jako intolerance) nemá podklad v imunitní reakci (3. odstavec).

3 Samostatné zvládnutí odborného problému, zpracování získaných údajů, odborného textu

3

Praktická část této bc. práce je sice jednoduše, ale přehledně zpracovaná, výsledky jsou jasně prezentované, diskuze k hypotézám je po odborné stránce dobře zvládnuta.

4 Formální zpracování práce, jazyková a stylistická úroveň, rozsah práce, grafická úprava práce, dodržení publikační normy

3

Formální zpracování a jazyková úroveň – nemám výhrady. Stylistická úroveň a grafické zpracování je vyhovující.

Poznámky,
doplňky
posuzovatele:

Otázky k
obhajobě:

Co pro spotřebitele znamená označení „Může obsahovat...“ a v jakém případě se toto označení může používat na obalech potravin?

Je seznam povinně značených alergenů na potravinách rozdílný v EU a jiných zemích světa? Uveďte příklad.

Hodnocení celkem: *Doporučuji - nedoporučuji práci k obhajobě:*

doporučuji

Návrh klasifikace práce: *výborně - velmi dobře – dobře - nedostatečně*

Velmi dobře

Datum:

14. 6. 2021

Podpis:

** nehodící se vymažte nebo škrtněte*

Doporučená klasifikace celkového hodnocení

Poznámka

BODY

KLASIFIKACE

13 a více	Výborně	Minimálně dva body v každé položce
9 až 12	Velmi dobře	Minimálně jeden bod v každé položce
6 až 8	Dobře	Maximálně možná jedna "nulová" položka
5 a méně	Nevyhověl	Více jak jedna "nulová" položka