

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

1. LÉKAŘSKÁ FAKULTA

Klinika Dětského a Dorostového Lékařství VFN

Studijní program: Specializace ve zdravotnictví

Akademický rok 2016/17

Studijní obor: Nutriční terapeut

Hodnocení bakalářské práce

Posudek oponenta

Název práce: Problémy bezlepkové diety

Jméno autora: Ing. Andrea Řepová

Jméno oponenta: odb. as. MUDr. Nabil El-Lababidi

Rozsah absolventské práce (počet stran, přílohy) :

Předložená práce má 76 stran. Celkem 56 stran je věnováno zpracování vlastního tématu a zbývajících 20 pak zahrnuje seznam použité literatury, tabulek, grafů a příloh. V práci je celkem 26 tabulek, 22 grafů, 3 obrázky a 1 příloha.

Názor oponenta na aktuálnost tématu:

Volbu tématu považuji s ohledem na vysokou prevalenci a incidenci celiakie a pro specifické problémy spojené s dodržováním přísné bezlepkové diety za velmi aktuální a zdařilou. Edukace ohledně správnosti dodržování přísné bezlepkové diety a její nutriční vyvážení je zcela jistě významnou složkou v pracovní náplni nutričního terapeuta.

Hodnocení struktury (členění) bakalářské práce:

Prezentovaná práce je rozdělena do dvou základních částí a to teoretické a praktické. Vlastní teoretické části předchází krátký úvod do problematiky a stručné vytyčení cílů, které si autorka uložila. Samotná teoretická část je rozdělena na 2 základní kapitoly. V první kapitole se autorka podrobně věnuje problematice celiakie na teoretické rovině, kdy postupně definuje a charakterizuje toto onemocnění, přehledně a stručně popisuje historii tohoto onemocnění a poté se věnuje možným klinickým manifestacím, symptomům, diagnostice, screeningu a možným komplikacím celiakie. Druhá kapitola se věnuje problematice bezlepkové diety z hlediska možných potíží při jejím dodržování, možnostech edukace ohledně této diety, dělení potravin s přehlednou klasifikací na tři skupiny dle rizikovosti ze stran možné lepkové kontaminace, způsobu značení bezlepkových potravin a problematiku bezlepkové kuchyně.

Na úvod praktické části popisuje autorka použití software, který použila k nutričnímu hodnocení jídelníčků a jasně vytyčuje cíle své práce a stanoví hypotézy, které by chtěla potvrdit. Následně autorka předkládá třítydenní jídelníček ze stran zásad racionální výživy a jeho alternativy s ohledem na přísnou bezlepkovou dietu. Následuje hodnocení jak racionálního tak bezlepkového jídelníčku ze stran energetického příjmu, příjmu cukrů, příjmu

vlákniny a příjmu solí. Na závěr zmíněného hodnocení porovnává též autorka příjem cukrů a vlákniny s ohledem na doporučené denní dávky. Na závěr praktické části vyhodnocuje autorka správnost předpokládaných hypotéz a plynule navazuje diskuze nad získanými výsledky a závěry k jednotlivým vysloveným hypotézám. Samotná práce je ukončena v rámci diskuze souhrnem ohledně splnění vytyčených cílů a zhodnocení platnosti vyslovených hypotéz.

Hodnocení odborné úrovně práce (podle částí, kapitol):

Jak již bylo uvedeno výše, je práce rozdělena do dvou základních částí a to části teoretické a praktické. Teoretická část je postupně věnována podrobnému popisu celiakie, její historii, epidemiologii, klinickým manifestacím, diagnostickým postupům a problematice screeningu a plynule navazuje problematikou bezpečkové diety vč. možných komplikujících faktorů v jejím dodržování, možnostech nutriční edukace, přehledu potravin z hlediska obsahu lepku, způsobu značení bezpečkových potravin a bezpečkové kuchyně. Jednotlivé kapitoly jsou logicky seřazené, jsou zpracovány poměrně obsáhle a jsou obohaceny o řadu tabulek, grafů a obrázků.

Samotná praktická část je dobře koncipována a zpracována. Vytýčení cílů práce je jednoznačné, stejně jako vyslovené hypotézy, které jsou stručné a jasné. Třítýdenní jídelníček je pestrý a pokrývá relativně dlouhé období, ve kterém lze hodnotit jednotlivé složky potravy ať už kvantitativně nebo kvalitativně. Diskuze je přehledná a logicky konstruovaná.

Práce jako taková je výborně koncipovaná a detailní i v teoretické rovině. O to více zamrzí některé nepřesnosti. Např. senzitivita a specifická protilátek proti nativnímu gliadinu je mnohem nižší než uvádí autorka, některé zdroje uvádí senzitivitu kolem 57% a specifickou kolem 42%. Z toho důvodu je vyšetření těchto protilátek považováno v dnešní době za obsolentní a je nahrazeno mnohem přesnějšími testy, které ve své práci zmiňuje autorka. Zcela jistě by také měla být zmínka o existenci protilátek proti deamidovanému gliadinu, které jsou vysoce senzitivní a specifické a těžiště jejich využití je zejména u dětí do 2 let věku, které nemusí být ještě schopné vytvářet protilátky proti tkáňové transglutamináze. Podobně je HLA typizace ve spojitosti s celiakií podána velmi jednoduše až to působí dojmem, že se jedná o zcela rutinní vyšetření. Ve skutečnosti je pro finanční náročnost toto vyšetření vyhrazeno pro speciální případy. Při klasifikaci celiakie užívá autorka některé zastaralé termíny, např. „atypická“ celiakie je v dnešní době správně nazývána „neklasická“, obdobně „silentní forma“ se dnes nazývá „subklinická“ a „potenciální celiakie“ je ve skutečnosti „potencionální“. Autorka uvádí v teoretické části také obrázek „typického nálezu políčkování“ při endoskopii. Endoskopicky však nelze rozlišit fyziologickou střevní sliznici od sliznice postižené celiakií a histologické vyšetření bioptovaných vzorků je nezbytně nutné. Mezi komplikace celiakie uvádí autorka problematiku „refrakterní sprue“. V gastroenterologii je tato diagnóza velmi kontroverzní a v dnešní době převládá názor, že se jedná o pacienty, kteří dlouhodobě, možná i nevědomky, konzumují lepek a jedná se tedy o non-compliance pacienta nikoliv o refrakterní formu choroby. Obdobně problematika obsahu lepku v ovsu. V našich podmínkách je oves vždy kontaminován lepem, avšak ve skandinávských zemích existuje i oves, který je bez lepku. Problematika ova je kontroverzní protože mnozí pacienti

s celiakií si jej chtějí v našich podmínkách zařadit do jídelníčku s domněnkou, že oves, který je dostupný v našich podmínkách je bez lepku.

Hodnocení formální stránky práce (technika citací, správnost bibliografických odkazů, pravopis, stylistika, gramatická správnost, kvalita obrázků atd.):

Práci, přes určité nedostatky, mohu po formální stránce hodnotit kladně. Text je poměrně přehledný, věty jsou bez zásadnějších gramatických chyb. Velmi kladně hodnotím kvalitu grafů a tabulek, které jsou dílem autorky. Jsou dobře sestavené a dávají rychlé a detailní informace.

Co se týče seznamu použité literatury, je třeba vyzdvihnout skutečnost, že autorka čerpala i ze zahraniční literatury, neboť cituje několik článků publikovaných v renomovaných zahraničních časopisech. Poněkud zarážející je ovšem skutečnost, že autorka nereferuje doporučení ESPGHAN (European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition) ohledně diagnostiky celiakie. Jedná se totiž o zcela zásadní dokument, který poprvé uvedl termín „non-biopsy“ diagnostiky celiakie a připouští možnost stanovení této diagnózy v některých přísně definovaných podmínkách bez nutnosti endoskopické verifikace. Zcela jistě by práci prospělo, kdyby autorka porovnála doporučení ESPGHAN s NASPGHAN (North American Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition), která zcela odmítají možnost non-biopsy diagnostiky celiakie.

Celkové hodnocení:

Předkládanou práci, přes určité výše uvedené nedostatky, hodnotím velmi kladně a doporučuji ji k obhajobě.

Hodnocení práce (práci hodnotím výborně, velmi dobře, dobře, nevyhovující):

Celkově práci hodnotím známkou velmi dobře.

Datum, místo: Praha 10.01.2017