

Univerzita Karlova v Praze

1. lékařská fakulta

Specializace ve zdravotnictví

Nutriční terapie



Renata Křivohlavá

Kvalita lipidů v potravinách

Quality of lipids in foods

Bakalářská práce

Vedoucí závěrečné práce: Doc. Dr. Ing. Marek Doležal

Praha, 2011

Abstrakt:

Název bakalářské práce je „Kvalita lipidů v potravinách“. Práce je rozvržena do dvou částí. První tvoří teoretická část, druhá je experimentální. Teoretická část je rozdělena do dvou kapitol. První bod pojednává o obecném chemickém složení a vlastnostech lipidů. Tento bod je dále členěn do čtyř úseků, ve kterých jsou konkrétněji rozebrány jednotlivé skupiny lipidů. Ve druhém bodě teoretické části je pozornost zaměřena na význam tuků ve výživě, syntézu mastných kyselin, trávení lipidů a problematiku související se vstřebatelností a transportem lipidů. Tato část dále obsahuje pasáž, která blíže zmiňuje výživová doporučení, v rámci nichž vyzdvihuje především otázku správného množství a kvality tuku obsaženého v jednotlivých potravinách. Nejsou zde opomenuty ani zásady správného použití a skladování tuků. Posledním úsekem této části jsou doplňky stravy a funkční potraviny, od kterých je očekáván pozitivní efekt na lidské zdraví. Experimentální část práce vychází z chemické analýzy dvaceti vzorků doplňků stravy s obsahem n-3 mastných kyselin. Tyto mastné kyseliny hrají nezastupitelnou roli při prevenci i léčbě řady onemocnění, zvláště pak infarktu myokardu či ischemické choroby srdeční. Ve screeningu těchto produktů byla pozornost zaměřena především na obsah eikosapentaenové kyseliny (EPA) a dokosaheptaenové kyseliny (DHA). Výsledky chemické analýzy odhalily velmi nízký obsah těchto mastných kyselin u dvou vzorků, jeden vzorek je neobsahoval vůbec. Obsah *trans*-mastných kyselin byl u všech vzorků zanedbatelný.

Klíčová slova:

lipidy

mastné kyseliny

n-3 mastné kyseliny

výživová doporučení

doplňky stravy

plynová chromatografie