

UNIVERZITA KARLOVA
1. lékařská fakulta
3. interní klinika 1. LF UK a VFN
U Nemocnice1, Praha 2, 128 00

Posudek vedoucí bakalářské práce oboru Nutriční terapeut

Název bakalářské práce: Výběr a konzumace masa a masných výrobků

Autor práce: Helena Staňková

Vedoucí práce: MUDr. Eva Kudlová, CSc.

Oponent práce: RNDr. Milena Bušová, CSc.

Akademický rok: 2016/2017

Posudek

Volba tématu

Přístup autora k vybranému tématu, zvolený postup řešení z hlediska současných metod:

Přístup autorky k vybranému tématu i postup zvolený k řešení práce byl adekvátní.

Aktuálnost tématu: Téma hodnotím jako velice aktuální. Maso má ve výživě člověka významnou úlohu pro svoji vysokou výživovou hodnotu jako zdroj biologicky velmi kvalitních bílkovin a mnoha důležitých mikronutrientů a současně, spolu s masnými výrobky, patří k velmi diskutovaným potravinám – ať už pro jeho přínosnost pro lidskou výživu nebo jeho odmítání v rámci alternativních výživových směrů či možné zdravotní důsledky jeho nadměrné konzumace. V roce 2015 vzbudilo značnou pozornost, když IARC klasifikovala masné výrobky jako karcinogenní pro člověka (Skupina 1) a červené maso jako pravděpodobně karcinogenní pro člověka (skupina 2A).

Výběr tématu a jeho obtížnost: Autorka si stanovila téma sama. Zvolené téma je komplexní a zasahuje do několika oborů – výživy, potravinářství a legislativy. Teoretickou část tématu hodnotím jako velmi obtížnou pro velké množství existujících materiálů, ať se již jedná o původní práce, jejich souhrnné přehledy a metaanalýzy nebo doporučení obecně respektovaných odborných organizací, kdy závěry jsou často více či méně protichůdné. Praktickou část hodnotím jako přiměřeně obtížnou studovanému oboru. Originalitu výběru tématu hodnotím kladně.

Teoretická část

Struktura práce, logické členění (obsah):

V teoretické části se autorka na 33 stranách věnuje legislativním požadavkům na maso a masné výrobky (k výčtu a stručnému obsahu relevantních legislativních norem by bylo bývalo vhodné přidat krátký úvod), masu a masným výrobkům jako komoditám (rozdělení/složení, požadavky na jakost, označování atd.) Kapitola Význam ve výživě člověka (název se jeví neúplným) pojednává o živinách, jejichž významným zdrojem jsou maso a masné výrobky a to poměrně široce – nejen v kontextu jejich obsahu v masu a masných výrobcích. Zahrnuta je i kapitola o vlivu konzumace masa a masných výrobků na lidské zdraví a výživová doporučení několika vybraných zemí týkající se konzumace masa a masných výrobků.

Vysoce pozitivně hodnotím iniciativu autorky nastudovat, uvést a porovnat výživová doporučení čtyřech vyspělých zemí týkající se konzumace masa a masných výrobků.

Abstrakt a klíčová slova odpovídají obsahu práce: Abstrakt stejně jako klíčová slova obecně vystihují zaměření práce a shrnuje i cíl a dosažené výsledky. Anglická verze abstraktu je sice jazykově dobrá, ale vykazuje mírné rozdíly od české, i když smysl není změněn, kromě překladu „rešerše“ jako „research“ místo obvykle používaného výrazu „review“.

Úroveň zpracování literární rešerše, práce s literárními prameny, informačními zdroji:

Autorka prostudovala se značným nadšením a nasazením velké množství odborných materiálů, z nichž více než polovina byla anglická (38 z 62 uvedených citací) a mnohdy značně rozsáhlá a úrovní převyšující požadavky na studenta bakalářského programu.

Správnost a úplnost citací použitých zdrojů: Citacím bylo potřebné věnovat větší pozornost – nejsou jednotné a ne vždy odpovídají požadovanému formátu, např. „MCARDLE, William D., Frank I. KATCH a Victor L. KATCH. Exercise physiology: nutrition, energy, and human performance. Eighth edition. ISBN 978-1451191554“ (též chybí rok vydání 2015). Některé právní normy jsou nesprávně citovány pod přístupovým portálem, např. „Zákony pro lidi. (2016) Vyhláška č.69/2016 o požadavcích na maso....“ Někteří autoři citovaní v textu chybí v seznamu autorů (např. Pipek 2014, Kudlová 2009, SPV 2012).

Přesnost formulování vlastních myšlenek, práce s odborným jazykem: Autorka prokázala schopnost nastudovat mnoho odborného textu, značnou část anglického, informace a v rámci svých možností analyzovat utřídit.

Úroveň jazykového zpracování: Jazykový výbava a způsob vyjadřování autorky jsou pro požadavky bakalářské práce dostatečné.

Náročnost tématu na teoretické znalosti: Téma je odborně velmi náročné - k jeho řešení jsou třeba znalosti z více oborů.

Praktická část

Formulace výzkumné otázky, cílů práce: Formulace cíle práce a hypotéz jsou srozumitelné. Cílem práce bylo zjištění frekvence konzumace masa a masných výrobků, preferencí při výběru a kulinářské úpravy těchto potravin u vzorku studentů vysokých škol v Praze. Autorka si jasně stanovila 5 hypotéz.

Užité metody výzkumného šetření: Použitá metoda – sběr dat pomocí dotazníku a jejich vyhodnocení - je přiměřená tématu práce.

Vhodnost zvolené metody řešení vzhledem k tématu práce: Použitá metodika byla vzhledem k cíli práce zvolena vhodně.

Charakteristika zkoumaného souboru: Zkoumaný soubor 304 respondentů byl dostatečně velký a vzhledem k tomu, že se jednalo se o studenty vysokých škol v Praze i vcelku homogenní.

Dosažené výsledky, jejich správnost a možnost praktického využití: Získané výsledky jsou zajímavé a přispívají k poznatkům o chování limitované skupiny spotřebitelů – studentů vysokých škol - v oblasti výběru a konzumace a masa a masných výrobků. Není mi známa česká publikace, která by se tímto tématem zabývala.

Úroveň diskuse: Diskuze je přiměřená typu práce. Diskuze opakovaně odkazuje na informace v teoretické části, ale neuvádí odkazy na v ní použitou literaturu, což by bylo potřebné.

Splnění cílů: Stanovené cíle práce byly splněny.

Formulace závěru: Závěr je formulován jasně.

Přílohy Práce obsahuje 7 příloh, z nichž 6 jsou doplňky informací uvedených v právních normách v kapitole Legislativa v teoretické části, sedmá příloha je použitý dotazník.

Formální zpracování práce

Práce odpovídá normám, zákonným ustanovením a předpisům pro psaní závěrečných prací (Opatření děkana č. 10/2010).

Stylistická úroveň práce: Gramatická úroveň je dobrá. Stylistická úroveň práce je postačující, i když se vyskytují určité stylistické nepřesnosti a neobratnosti.

Formální náležitosti (přehlednost, úprava tabulek, grafů, obrázků apod.):

Práce je celkově přehledná. Autorka použila zarovnání textu doleva – obvyklé je úpravněji působící oboustranné zarovnání textu. Grafy a tabulky mají uspokojivý design, ale zjištěná data uvedená v procentech jsou v tabulkách a grafech duplikována. Bylo by bývalo vhodné v tabulkách uvádět absolutní čísla a v grafech procenta tak, jak je tomu u Tabulky 20 a Grafu 8 Faktory výběru masa. U grafů a tabulek týkajících se důležitosti aspektů při výběru masných výrobků (Tab. 16) a aspektů výběru při nákupu masa (Tab. 21, Graf 9) bylo potřebné pro „samonosnost“ tabulky v poznámce u ní vysvětlit stupně hodnocení – i když je to uvedeno v textu. Na rozdíl od teoretické části, v textu praktické části pojednávajícím o obsahu tabulek a grafů nejsou uvedeny odkazy na konkrétní tabulku/graf.

Přílohy 5 a 7 začínají na dolní části strany s předcházející přílohou – měly by začínat na nové stránce.

Aktivita autorky a samostatnost při zpracování práce

Autorka si téma stanovila sama, pracovala samostatně se značným zájmem a nasazením, prostudovala velký počet kvalitních materiálů z více než poloviny anglických. Aktivně konzultovala s vedoucí práce jednotlivé části práce.

Celkové hodnocení práce (6 – 10 vět)

Autorka si za téma své práce zvolila velmi aktuální problematiku. Poměrně přehledně zpracovala teoretickou část věnující se masu a masným výrobkům včetně legislativy, složení těchto potravin, významu živin, jejichž významným zdrojem jsou, vlivu konzumace těchto potravin na zdraví člověka a výživových doporučení vybraných zemí, které se týkají konzumace masa a masných výrobků.

V praktické části si autorka kladla za cíl zjištění frekvence konzumace masa a masných výrobků, preferencí výběru a kulinářské úpravy těchto potravin u vzorku studentů vysokých škol v Praze. Autorka si jasně stanovila 5 hypotéz. Zpracováním dat získaných z dotazníků vyplněných 304 respondenty pak potvrdila 3 ze svých 5 hypotéz. Jedna ze dvou nepotvrzených hypotéz byla zavržena jednoznačně, druhá se nepotvrdila pouze marginálně

pro velmi malý rozdíl v odpovědích. Získané výsledky jsou zajímavé a přispívají k poznatkům o chování limitované skupiny spotřebitelů – studentů vysokých škol - v oblasti výběru a konzumace a masa a masných výrobků. Věcně je úroveň práce postačující, ale formální zpracování jeví určité nedostatky. Pokud je to možné, doporučuji opravu zmíněných formálních nedostatků před umístěním elektronické verze na internet.

Práce požadavkům kladeným na bakalářskou práci ODPOVÍDÁ.

Doporučení / nedoporučení k obhajobě: Práci **DOPORUČUJI** k obhajobě.

Práci klasifikuji stupněm DOBŘE

Otázky a připomínky k obhajobě práce (nutné):

- Různé zdroje, které citujete, uvádějí různá doporučení týkající se konzumace masa. Jaké by bylo na základě materiálů, které jste zpracovala, podle Vašeho názoru vhodné doporučení pro konzumaci masa a masných výrobků pro českou dospělou populaci?
- Na jakých faktorech mohou záviset doporučení konzumace masa/masných výrobků pro populaci určité země/oblasti?
- Masné výrobky byly zařazeny do stejné IARC skupiny jako například tabákový kouř nebo etylalkohol. Je závažnost rizik, které tyto látky pro lidské zdraví představují, stejně velká?
- Na str. 36 uvádíte, že velký vliv na obsah tuků v mase má vaření. Jak ovlivňuje vaření obsah tuků v mase?
- 39 % z 304 respondentů uvedlo, že nemá vliv na výběr druhu masa, který konzumuje nejvíce (Graf 8.) Jak vysvětlíte, že na otázku „Čím se řídíte při kupování masa?“, která možnost „nemám vliv“ neobsahovala odpověděli všichni respondenti?
- Jako omezení studie je v diskuzi uvedeno široké věkové rozmezí VŠ studentů a převaha žen na muži. Jaké další limitující faktory mohou mít vliv na možnost generalizace výsledků studie na českou populaci?

Místo a datum vypracování posudku

Praha dne 31. 5. 2017

Podpis vedoucí práce

MUDr. Eva Kudlová, CSc.
Ústav hygieny a epidemiologie 1.LF UK