

**UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE**  
**1. lékařská fakulta**  
**3. interní klinika 1. LF UK a VFN**  
**U Nemocnice 1, Praha 2, 128 00**

---

**Posudek vedoucího diplomové práce oboru Nutriční specialista**

**Název bakalářské práce:** Potravinové alergie a intolerance – fakta a mýty  
**Autor práce:** Bc. Blanka Češková, DiS.  
**Vedoucí práce:** Ing. Hana Pejšová  
**Oponent práce:** MUDr. Martin Šatný  
**Akademický rok:** 2016/2017

**POSUDEK**

**Volba tématu**

Autorka se v práci zabývá tématem potravinových přecitlivělostí jako celku, se zaměřením na alergii na mléko (ABKM), okrajově na mýty spojené s výživou a s alergiemi. Praktická část, ve formě dotazníkového šetření, je zaměřena na zjištění povědomí laické veřejnosti o potravinových alergiích a intolerancích. Téma je přiměřeně obtížné a odpovídá studijnímu zaměření autorky.

**Aktuálnost tématu**

Téma práce hodnotím jako aktuální. Výskyt potravinových alergií má rostoucí tendence. ABKM, alergie u dětí i mýty ve výživě mají v aktuálnosti své přední místo.

**Teoretická část**

Struktura práce, logické členění (obsah):

Struktura práce je logická a přehledná.

Abstrakt a klíčová slova odpovídající obsahu práce:

Abstrakt i klíčová slova vystihují zaměření práce.

Seznam literatury a práce s literárními zdroji:

Pramenů a informačních zdrojů je dostatek. Odkazy jsou citovány správně. Autorka čerpá především z monografií českých autorů.

Přesnost formování myšlenek, práce s odborným textem:

Teoretická část práce je podrobně věnována popisu a druhům potravinových přecitlivělostí, její druhá část je zaměřena na nutriční význam kravského mléka, se zaměřením na složení mléka a na přecitlivělosti s ním spojené. Teoretická část je logicky řazena, obsahuje všechny základní informace týkající se tématu, používá dostatek odborných výrazů, často s detailním popisem. Kromě odborných informací je závěr této části obohacen i o téma související s kvalitou života při alergických onemocněních a o téma týkající se mýtů ve výživě. Zde autorka zčásti zahrnuje i svoje postoje k problematice, s vhodnou a srozumitelnou formulací myšlenek.

Stylistická úroveň textu je celkově velmi dobrá.

### Úroveň jazykového zpracování

Text práce je odborný a používá přesně definované pojmy.

### Náročnost tématu na teoretické znalosti:

Autorka prokázala dobré teoretické znalosti. Téma je odborně středně náročné.

## **Praktická část**

### Formulace cílů práce:

Cíle práce i konkrétní hypotézy byly formulovány přesně a byly přiměřeně náročné úrovni diplomové práce.

### Užité metody výzkumného šetření:

Jako metoda šetření byl využit dotazník v elektronické formě. Samotnému šetření zvolila vhodně autorka i předvýzkum. Použité postupy jsou adekvátní pro zvolené téma, realizace dotazníkového šetření i celá metodika jsou velmi dobře popsány.

### Charakteristika zkoumaného souboru:

Dotazníkového šetření se zúčastnilo celkem 218 respondentů. Velikost souboru je dostačující, výběr respondentů je vhodně zvolen (rodiče na mateřské dovolené a rodinná centra, všechny kraje ČR). Respondenti odpovídali na 24 otázek, všechny odpovědi byly velmi pečlivě a přehledně zpracovány.

### Dosažené výsledky, jejich správnost a možnost praktického využití:

Zjištěná data jsou zpracována do přehledných grafů a tabulek. Výsledky a komentáře ke grafům jsou srozumitelné a výstižné. Jedná se o základní přehled znalostí a povědomí veřejnosti v oblasti potravinových alergií.

### Úroveň diskuse:

V diskusi autorka shrnuje výsledky dotazníkového šetření a zároveň připojuje i část věnovanou kvalitě a výběru potravin. Diskuse je patřičně rozsáhlá, srozumitelná, ucelená.

### Splnění cílů:

Autorka splnila vytčené cíle, které jsou v práci stanoveny. Dobře zhodnotila výsledky hypotéz.

### Formulace závěru:

Práce má jasně a stručně formulovaný závěr.

## **Přílohy**

### Grafická dokumentace a přílohy:

Práce obsahuje grafy, tabulky, přiložený dotazník a výsledky výzkumného šetření v přiměřené kvalitě.

### **Formální zpracování práce:**

Práce na 70 stranách, včetně příloh, po formální stránce obsahuje všechny náležitosti pro psaní závěrečných prací. Stylistická a jazyková úroveň práce je velmi dobrá. Text je přehledně a logicky členěný.

### **Celkové hodnocení práce**

Autorka zpracovala ve své práci aktuální téma související s potravinovými alergiemi a intolerancemi a také s povědomím veřejnosti o této problematice. Z obsahového i formálního hlediska splňuje práce požadovaná kritéria. Vychází ze soudobých poznatků z oblasti alergologie, imunologie a potravinářské chemie.

Autorka prokázala svou schopnost nastudovat, analyzovat a následně věcně a přehledně zpracovat důležité informace týkající se vybraného tématu. Zároveň text obohacuje o vlastní postoje. Vhodně zvolila dotazníkové šetření, které má v této práci tvořit pouhý přehled o povědomí veřejnosti a zhodnocení tohoto přehledu. Část věnovaná mýtům ve výživě je menšího rozsahu, což díky významu tohoto tématu odpovídá požadavkům na tuto práci. Studentka přistupovala k práci velmi zodpovědně a samostatně. Stanovené termíny dodržovala přesně, pracovala rychle, spolehlivě a systematicky. Časově si práci dobře rozvrhla, spolupráce s ní byla bezchybná. S výslednou prací jsem velmi spokojená.

**Práce odpovídá / neodpovídá požadavkům kladeným na bakalářskou práci:**

**Doporučení / nedoporučení k obhajobě:            práci doporučuji k obhajobě**

**Práci klasifikuji stupněm            výborně            velmi dobře    dobře    neprospěl/a**

### **Otázky a připomínky k obhajobě práce (nutné):**

1. Jaké druhy příkrmů (potravin) je vhodné zavádět v rámci imunitního okénka (4-6 měsíc), jako součást prevence rozvoje alergického onemocnění?
2. Proč se autorka domnívala, že většina respondentů nebude považovat uvádění alergenů v restauracích za užitečné? (hypotéza H5)
3. Jsou obavy z konzumace mléka opodstatněné? Jaké druhy mléčných výrobků lze považovat za nutričně hodnotné, jaké naopak za nevhodné, zejména pro děti?

**V Praze 20. 5. 2017**

**Ing. Hana Pejšová**