

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
Pedagogická fakulta
Katedra biologie a environmentálních studií

POSUDEK OPONENTA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Předložila studentka: Drahomíra Marešová

Název: Evoluce výživy člověka ve vztahu k regionální variabilitě schopnosti trávení a vzniku poruch v trávení

Oponentka: PhDr. Lucie Hlaváčová, Ph.D.

Předkládaná bakalářská práce má 71 stran textu. Formální členění práce je přehledné, grafická úroveň je pěkná. Použité zdroje informací jsou rozmanité.

Práce je čistě rešeršního charakteru. Autorka ve své práci sumarizuje poznatky zaměřené především na stravování lidí v průběhu dějin. Dotýká se období neolitu a posupuje až k současnosti. Pozornost je věnovaná regionu Středomoří, dále oblasti západní a střední Evropy. Pro každou z těchto oblastí jsou podrobně uvedeny stravovací zvyklosti, původní potraviny nebo potraviny dovezené jinými národy. Těmto informacím předchází stručná kapitola Evoluce rodu *Homo sapiens sapiens* a tematika věnovaná domestikaci rostlin a živočichů.

Ke konci práce rozebírá autorka nemoci spojené s výživou a stravováním jako je laktózová intolerance, celiakie a obezita. V kapitole Diskuze autorka stručně uvádí tři hlavní úvahy související s pozitivním vlivem středomořské kuchyně, důsledkem globálního rozšířením potravin a polemizuje nad tvrzením nakolik je laktózová intolerance vnímána jako „nemoc“.

Z práce je patrné, autorčin značný zájem o danou problematiku. Autorka také píše, že se snažila danou tematiku přiblížit i ne odborným čtenářům, což myslím, že se podařilo. Text je poměrně čtivý a předkládané poznatky jsou srozumitelné.

V některých místech práce bych však uvítala rozsáhlejší propojenost předkládaných stravovacích návyků a požívaných potravin s variabilitou člověka a případně fyziologickou funkcí. Tato skutečnost by blížila některé evoluční principy a mechanismy související právě se stravováním.

Předložená bakalářská práce splňuje nároky kladené na typ bakalářských prací. Doporučuji práci k obhajobě.

OTÁZKY A PŘIPOMÍNKY DOPORUČENÉ K BLIŽŠÍMU VYSVĚTLENÍ PŘI OBHAJOBĚ:

- Mohla byste, prosím, přiblížit pojem tažený cukr? (viz str. 32)
- Autorka uvádí, že v oblasti střední Evropy se mnohem více používaly rostlinné než živočišné tuky (viz kapitola 6.1.4.), píše, že například od neolitu je znám lněný a makový olej. Je skutečně prokázáno, že se tyto rostlinné oleje používaly při přípravě jídla? Výroba rostlinných olejů mohla být spjata i s jejich používáním jako maziva kol a strojů za účelem snížení tření.

- V práci velmi stručně uvádíte rozdíl mezi celiakií a alergií na lepek, mohla byste tyto odlišnosti specifikovat podrobněji?

V Praze, dne 22. 5. 2017

PhDr. Lucie Hlaváčová, Ph.D.