

Posudek oponenta bakalářské práce (REŠERŠNÍ PRÁCE)

Příjmení a jméno studenta: Petr Starostka
Studijní program: Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Zaměření
(pokud se obor dále dělí):
Ústav: UACHP
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Oponent bakalářské práce: doc. Ing. Daniela Sumczynski, Ph.D.
Akademický rok: 2019/2020

Název bakalářské práce:
Nutriční a energetické požadavky u dětí s *diabetes mellitus*

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání bakalářské práce	B - velmi dobře
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	C - dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	E - dostatečně
4. Interpretace a souvislost prezentace poznatků z literatury	D - uspokojivě
5. Formulace závěrů práce	D - uspokojivě

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

D - uspokojivě

Komentáře k bakalářské práci:

V definici *diabetu mellitu* by asi mělo správněji být uvedeno, že se projevuje poruchou metabolismu sacharidů, ne tuků a bílkovin, tyto poruchy pak jen navazují na primární onemocnění.

Je nutno rozlišovat B-buňky a β -buňky Langerhansonových ostrůvků pankreatu.

Chybí podrobnější informace z bodu zadání 3 o Hodnocení potravin tzv. glykemickým indexem.

Kapitola 5 je nadbytečná.

Vzhledem k tématu práce bych očekávala vyšší rozpracovanost problematiky metabolismu Zn a Cr v souvislosti s diabetem, flavonoidy a karotenoidy nepatří mezi vitaminy, vitamin A se rozhodně nenachází v rostlinných matricích.

Kapitola 7 měla být nejvíce rozpracována, hlavně ta podkapitola 7.7 – ta měla suplovat právě celou původní kapitolu 7 a měla být věnována dětem.

Vhodná skladba stravy pro děti s diabetem není prezentována.

Formální úroveň: latinské názvy psát kurzívou, tabulka se popisuje vždy nahoře, vkládat řecká písmena (nevypisovat slovně omega apod.), anglické zkratky nevysvětleny, obr. 1 je nevhodný pro tento typ práce – spíše bych uvítala hexamerovou strukturu v komplexu s ionty Zn^{2+} , chybí mi naopak obrázek glykemické křivky.

V seznamu literatury chybí 2 tituly zadané vedoucím práce, chybí novější zdroje, nejsou zde žádné zdroje odkazující na zahraniční studie, citace mají být součástí větných celků.

Otázky oponenta bakalářské práce:

1. Nejsem zcela ztotožněna s pojmem potravinářská přísada v kontextu náhradního sladidla. Jaký termín je správný a která legislativa v rámci EU toto upravuje? Lze přidávat náhradní sladidla do všech potravin a zejména pro potraviny určené pro děti? Jsou zde nějaká omezení?
2. Co je to funkční potravina? Má tento pojem oporu v legislativě ČR nebo EU? Co je to označení FOSHU?

Ve Zlíně ne **01. 06. 2020**

Podpis oponenta bakalářské práce