

## POSUDEK VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Název práce: **Lepek a jeho spojitost s různými onemocněními a poruchami**

Autor práce: **Anna Liberská**

Studijní obor: **Hodnocení a analýza potravin**

Vedoucí práce: **RNDr. Lucie Korecká, Ph.D.**

Bakalářská práce studentky **Anny Liberské** je zaměřena na vlastnosti lepku a jeho možnými spojitostmi s různými onemocněními či zdravotními komplikacemi. V poslední době je lepek skloňován i v souvislosti s poruchami autistického spektra. V rámci práce jsou diskutovány studie, které byly v této souvislosti provedeny, přestože jejich výsledky si často odporují. V první části studentka uvádí informace o lepku, jeho struktuře a vlastnostech. Je popsán metabolismus lepku. Další velká část práce je věnována roli lepku při některých zdravotních komplikacích či onemocněních. Je uveden rozdíl mezi citlivostí, alergií na lepek, a celiakií. Poslední část je věnována metodám stanovení lepku.

Práce je po formální stránce v pořádku, text obsahuje 18 obrázků a 2 tabulky. Pro vypracování použila studentka více jak 140 literárních zdrojů, což pro bakalářskou práci je velké množství citací. Jsou citovány v souladu se směrnicí, nicméně některé zdroje by se v práci objevit neměly, vzhledem k tomu, že se jedná o populárně-naučné zdroje (4, 39). Tvoří však zanedbatelný počet, oproti ostatním zdrojům odpovídající kvality. Studentka se v práci nevyhnula některým drobným nepřesnostem nebo překlepům.

K práci mám následující připomínky, poznámky či dotazy:

Str. 28, Tabulka 1: u tabulky by bylo vhodné uvést, ke kterému roku jsou data aktuální. Přestože se jedná o recentní data, bylo by vhodné tuto informaci uvést přímo v textu pro lepší přehlednost.

**Str. 45: obr. 15 – popis principu kompetitivní ELISA metody. U obrázku chybí vysvětlení, co je oranžová protilátka. Mohla by studentka lépe vysvětlit?**

**Str. 49 – poslední věta: „Biosenzory jsou vhodné pro stavení obsahu lepku ve vzorku vysoce zpracovaných i hydrolyzovaných potravin jako je pivo, sirupy, nápoje, pečivo či cukrovinky“ - mohla by studentka lépe vysvětlit, proč biosenzory jsou vhodné pro analýzu i hydrolyzovaných potravin, na rozdíl od PCR?**

Závěrem bych ráda konstatovala, že k sepisování práce přistupovala studentka velice zodpovědně a aktivně, což hodnotím kladně. Bakalářská práce je zpracována pečlivě, studentka splnila zadání, doporučuji ji k obhajobě a hodnotím „**A**“.

V Pardubicích 3. 8. 2020

RNDr. Lucie Korecká, Ph.D.