

Oponentský posudok

na habilitačnú prácu RNDr. Tünde Juríkovej, PhD. na tému: "Jedlé zemolezy ako perspektívne funkčné potraviny".

Oponent: prof. Ing. Otto Ložek, CSc.

Katedra agrochémie a výživy rastlín, Fakulta agrobiológie a potravinových zdrojov,
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Predložená habilitačná práca RNDr. Tünde Juríkovej, PhD. pedagogickej pracovníčky UKF v Nitre, pod názvom: "Jedlé zemolezy ako perspektívne funkčné potraviny" je v súčasnom období veľmi aktuálna poľnohospodársko – potravinárska problematika. Téma je zameraná na skúmanie biologicky aktívnych látok ako sú polyfenolické zlúčeniny, organické kyseliny, minerálne látky, sacharidy a ich vzťah k antiradikálovej aktivite plodov rôznych zemolezov. Práca je veľmi cenná aj z toho aspektu, že z predmetnej problematiky je relatívne málo ucelených výskumných poznatkov. Habilitačná práca RNDr. Tünde Juríkovej, PhD. má nadpriemerný rozsah tj. 234 strán textu a je rozčlenená na príslušné kapitoly s vyváženou proporionalitou, ktorá sa vyžaduje pre tento druh vedeckých prác.

Literárny prehľad o súčasnom stave riešenia danej problematiky je veľmi dobre spracovaný a je účelne rozdelený do viacerých tematických celkov. Úvodom literárneho prehľadu habilitantka charakterizuje jedlé zemolezy a popisuje možnosti ich pestovania. Ďalej sa podrobne zameriava na významné zdroje biologicky aktívnych látok v plodoch zemolezov a ich antioxidantnú aktivitu. Záver literárneho prehľadu je venovaný terapeutickým efektom jedlých zemolezov a ich porovnanie s biologicky aktívnymi látkami iných menej známych druhov ovocia. RNDr. Tünde Juríková, PhD. preštudovala značné množstvo domácej ale najmä zahraničnej literatúry, čoho dôkazom je 50 stránkový zoznam prameňov použitej literatúry. Všetky uvedené citácie, či už staršieho dátumu alebo novšieho majú bezprostredný vzťah ku skúmanej téme. Pri citovaní literárnych prameňov habilitantka dodržiavala platnú citačnú normu.

Cieľ habilitačnej práce je jasne formulovaný v 4 bodoch a môžem konštatovať, že bol v plnom rozsahu splnený. K jeho naplneniu bola adekvátne postavená metodika práce. Sú v nej podrobne popísané charakteristiky dvoch pokusných lokalít a testované odrody jedlých zemolezov. Ďalej sú uvedené analytické metódy na vyhodnotenie získaných výsledkov.

V kapitole „Výsledky a diskusia“ je vhodne spojená časť komentovania vlastných výsledkov s dosiahnutými výsledkami iných autorov. Bohatý experimentálny materiál z jednotlivých lokalít a pokusných rokov je prehľadne spracovaný do sumárnych tabuliek

a výstižných grafov. Získané výsledky sú vyhodnotené vhodnými matematicko-štatistickými metódami na základe ktorých habilitantka správne a objektívne vyvodila závery pre ďalší rozvoj vedy, ako aj pre poľnohospodársko-potravinársku prax.

Habilitačná práca je spracovaná na veľmi dobrej odbornej a technickej úrovni. Prehľadnosť danej problematiky umožňuje dobrú orientáciu v habilitačnom spise. V práci je minimálny počet preklepov a štylistika viet je na požadovanej terminologickej úrovni.

RNDr. Tünde Juríková, PhD. získala v rámci svojho pôsobenia na UKF v Nitre značné množstvo pozoruhodných výsledkov, ktoré predniesla na mnohých domácich a zahraničných vedeckých a odborných podujatiach a taktiež publikovala samostatne alebo v spoluautorstve vo významných domácich a zahraničných vedeckých časopisoch a zborníkoch.

Habilitačnú prácu som si prečítal s veľkým záujmom z čoho vyplynuli moje nasledovné otázky a pripomienky:

Pripomienky:

1. Drobné pripomienky som vyznačil v práci najmä v abstrakte, v cieľi a v záveroch.
2. V obrázkoch 4, 15, 21, 23, 25 a 33 chýba rozmer na osi y
3. Na strane 80 pri stanovení makroživín uvádzate metódu podľa Mehliča, ale chýba číslo či 2 alebo 3

Otázky:

1. Na strane 88 uvádzate stanovenie dusíka, draslíka, vápnika, horčíka a sodíka metódou AAS (atómová absorpčná spektrofotometria). Mám dotaz na stanovenie dusíka touto metódou. Zaujmite prosím k tomu stanovisko.
2. Na strane 121 správne uvádzate, že vzťah medzi obsahom vápnika a horčíka je vo všeobecnej polohe antagonistický. Vám však sa prejavila pozitívna korelačná tendencia. Čím by sa to dalo vysvetliť?
3. Aké vidíte rozdiely medzi jedlými a nejedlými zemolezmi? Čím sa odlišujú?
4. Na akej výmere sa v súčasnosti na Slovensku pestuje zemolez jedlý, prípadne nejedlý? Aké má zemolez nároky na pestovateľské prostredie?
5. Koľko odrôd, resp. klonov zemolezu jedlého sa pestuje v SR a či sa zemolez jedlý šľachtí na Slovensku a ak áno, tak s akým výsledkom?
6. Na aké účely sa plody zemolezu používajú v SR a aké vidíte ďalšie perspektívne možnosti ich využitia v rámci Slovenska?

Uvedené otázky majú za cieľ vytvoriť priestor pre vedeckú diskusiu a výmenu názorov z rôzneho uhla pohľadu pri obhajobe tejto habilitačnej práce.

Záver

Habilitačnú prácu RNDr. Tünde Juríkovej, PhD. považujem za kvalitne spracované vedecké dielo, ktoré prináša nové, originálne ale aj spresňujúce poznatky z problematiky kvantifikovania biologicky aktívnych látok v plodoch jedlých zemolezov a ich antioxidačnej aktivity. Habilitantka preukázala odbornú erudíciu pri spracovaní danej problematiky a formulovaní objektívnych záverov pre ďalší rozvoj vedy s reálnou možnosťou ich využitia aj v poľnohospodársko-potravinárskej praxi.

Predkladaná habilitačná práca spĺňa všetky požadované náležitosti Vyhlášky MŠ SR č. 6/2005 Z.z., preto odporúčam komisii pre obhajobu habilitačnej práce ju prijať a po úspešnej obhajobe navrhujem priznať RNDr. Tünde Juríkovej, PhD. vedecko-pedagogický titul

„Docent“

V študijnom odbore 4.2.1 Biológia.

V Nitre dňa 6.9. 2013

prof. Ing. Otto Ložek, CSc.
oponent