

Posudek diplomové práce Evy Bílé, studentky pedagogické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, kterou vypracovala na katedře aplikované chemie a učitelství chemie.

Obsah rtuti v jedlých houbách z lokality historické těžby stříbra.

V úvodu je pojednáno o sběru a konzumaci plodnic hub, co je u nás velmi oblíbená sezónní činnost a houbaření je považováno za "český národní sport" mnohdy hraničící s nenormálním až chorobným fanatismem sběru hub. Všechno to u nás začalo během a po skončení 1. světové války. Válkou rozvrácené hospodářství v řadě zemí Evropy a neúroda obilí v těchto letech způsobily v řadě zemí krajní nedostatek potravin. Zvláště rok 1918 byl velmi teplý a suchý. Přemnožil se významný škůdce obilovin, střevlík hrbáč osenní /Zabrus gibbus/ jehož larvy sají na osení které znetvořují a nevyvíjí se klasy. Nejúrodnější obilnářské oblasti nejenom u nás zůstaly tak silně poškozeny tímto škůdcem, že byl velký nedostatek pšenice, žita i ječmene. Oves je napadán podstatně méně. Této situace využil u nás dr.František Smotlacha, absolvent přírodovědecké fakulty v Praze, o němž je v této práci také zmínka a začal intenzivně propagovat sběr hub ke konzumaci. V tehdejší době znal již poměrně mnoho druhů hub a sám je také jedl. Především od této doby houbaření se u nás stává masovou záležitostí přetrvávající dodnes. Vždyť již v roce 1906 založil v Praze mykologickou poradnu pro veřejnost.

V teoretické části diplomové práce je správně pojednáno o charakteristice hub jako živých organismů, dále o historii poznání hub, jejich užitečnosti i škodlivosti ve vztahu ke zdraví člověka při jejich požívání.

V kapitole "Nutriční složení hub" je poukázáno na práci prof.Pavla Kalače "Houby - víme, co jíme ?" vydané v roce 2008 v nakladatelství Dona v Českých Budějovicích. Zde jsou shrnuty nejnovější poznatky o potravní využitelnosti hub. Je to jediná práce

která u nás vyšla, kde srozumitelnou formou na nejnovější vědecké úrovni jsou shrnuty základní poznatky z hlediska výživy člověka. Je dobře, že tato nesmírně cenná publikace a její výsledky nejsou v diplomové práci opomenuty.

Vlastní část diplomové práce se zabývá rtutí a jejích sloučenin v plodnicích hub. Je zde probrána historie období těžby drahých kovů v oblasti rudolfovského rudního revíru od počátku těžby až do jejího zániku. Odtud pochází 109 zpracovaných vzorků čtrnácti druhů jedlých hub. Z výsledků vyplývá, že sledované území v širším okolí Rudolfova dnes nepředstavuje vážné riziko, pokud se týče sloučenin rtuti v plodnicích běžně sbíraných druhů hub k jídlu, přestože některé vykazují vysokou akumulaci schopnost nejenom těžkých kovů, nýbrž i řady dalších škodlivých látek /např. bedla vysoká nebo některé hřiby/.

Diplomová práce je napsána stručně a velmi pěkně. Je psána spisovnou češtinou a je bez gramatických chyb. V textu je množství hodnotných informací o jedlosti a hlavně o využitelnosti jednotlivých potravních složek hub, a to těch užitečných i těch škodlivých.

Několik málo překlepů nebo nevhodných formulací v textu snižuje celkovou hodnotu práce. Jsou to :

- 1/ str. 5, 14. řádek shora je "požitím pestřenců..."  
2/ má být požitím pestřeců
- 2/ str. 7, 20. řádek shora je "Houby jsou biologické materiály"  
vhodnější je psát: Houby jsou organizmy...
- 3/ str. 27, v tabulce je dvakrát křemenáč osikový  
/Leccinum albostipitatum/  
Českému názvu křemenáč osikový odpovídá lat. název Leccinum rufum nebo též synonymum Leccinum aurantiacum.
- 4/ str. 33, poslední řádek dole je "loupavky mřížkovité"  
má být loupavky mřížovkovité

Podle klasifikačního řádu navrhuji klasifikovat diplomovou práci výborně a doporučuji ji k obhajobě.

František Tondl

