

Lukáš Zlatohlávek et al. Klinická dietologie a výživa

Current Media: Praha 2016. 422s. ISBN 978-80-88129-03-5

Praktickou monografii (praktickou zaměřením i rozsahem) sestavil MUDr. Lukáš Zlatohlávek, Ph.D., klinickou specializací preventivní kardiolog, s vydatnou pomocí 15 spoluautorů a spoluautorek, převážně ze III. interní kliniky 1. lékařské fakulty UK a Všeobecné fakultní nemocnice v Praze. Kromě kliniků (oborově od diabetologie po tělovýchovné lékařství) a nutričních terapeutek se na knize podílely i klinické psychologičky, potravinářská inženýrka a výzkumník v genetice.

Kniha je tradičně rozdělena na obecnou a speciální část, a to v poměru zhruba 1 : 4. Obecná část odráží jak význam jednotlivých složek stravy, tak míru aktuálních poznatků o nich – právem je vitaminu D věnováno podstatně více prostoru nežli ostatním vitamínům. V přehledných tabulkách je uvedena denní potřeba i zastoupení některých nutrientů v běžných potravinách (vápník, cholesterol). Za velmi užitečné považují kapitoly o energetickém metabolismu a kriticky pojatou kapitolu o zdravé výživě. Větší část kapitoly o vyšetřování stavu výživy je věnována problematice podvýživy; samozřejmě jsou uvedeny kategorie tělesné hmotnosti podle BMI, ale měl by být více zdůrazněn význam distribuce tělesného tuku (ovšem kategorizace podle poměru pas/boky je obsoletní a alespoň v obezitologické literatuře zcela opouštěná).

Značně rozsáhlá je poslední kapitola obecné části, věnovaná nutrigenetice a nutrigenomice. Nepochybně jde o nové pohledy i poznatky, přesto 22 stran (dvakrát více než problematika zažívacího ústrojí, byť se význam stravy při onemocněních trávicího ústrojí za řadu posledních desetiletí poněkud paradoxně významně snížil), rozdělených do pohledu genetika, klinika a praktických výstupů, se zdá být nepoměrně mnoho. Názory na vyváženost jednotlivých speciálních kapitol se samozřejmě mohou lišit, jistě se do ní promítá složení autorského kolektivu.

Více než 50 stran speciální části je věnováno dětské výživě a problematice těhotenství a laktace včetně zmínek o gestačním diabetu. Následující kapitola Prediabetes a diabetes mellitus patří k nejrozsáhlejším vůbec. Ovšem o prediabetu se čtenář kromě definice již nic dalšího nedozví (jak správně ukazuje i věcný rejstřík). Velmi prakticky je pojat navazující text o dietní léčbě obezity včetně velmi aktuálních informací o dietní péči po bariatrických/metabolických chirurgických výkonech. Tematicky souvi-



sející, nejednoznačně pojmenovaná kapitola Psychologie a obezita je však zařazena až ke konci knihy. Tam jsou také další, podle mého názoru velmi potřebné a ne zcela tradiční kapitoly pojednávající o výživě v souvislosti s psychiatrickými a neurologickými onemocněními a zejména kapitola o „alternativní“ dietologii a o faktech a mýtech v dietologii, jejímž autorem je prof. Štěpán Svačina. Kupodivu je do této kapitoly vřazen text o funkčních poruchách trávicího traktu, který logicky patří do kapitoly o zažívacím ústrojí. Poslední kapitolu tvoří tři obsáhlé tabulky výživových hodnot.

Položky se v těchto tabulkách nejen překrývají, ale kupodivu uvádějí i odlišné hodnoty: např. bramborová kaše s 2 % másla má podle dvou tabulek energetickou hodnotu 456 kJ/100 g, podle třetí (kde by přitom neměl být uveden tuk) 474 kJ/100 g; u samotných brambor je rozdíl ještě větší – 280 proti 360 kJ/100 g.

V textu nejsou odkazy na literaturu, všechny citace jsou shrnuty na konci knihy. Při setřídění podle autorů však pochybuji o jakékoli jejich využitelnosti.

Kniha je velmi kvalitně vytištěna, což bohužel nelze tvrdit o jazykové redakci. Nejvíce nedostatků je poněkud nečekaně hned na prvních stranách, zjevně jde o nedbalou redaktorskou práci s rukopisem. Ovšem i dále nacházím „perly“ typu „Vyloučený cholesterol, formou žlučových kyselin do střeva, se vrací tímto způsobem zpět do krve...“, o „přívodu cholesterolu zevně“ ani nemluvě. Lze najít i faktické omyly: autor tvrzení, že „brambory jako příloha jsou známy až od středověku a dříve se jedly spíše samostatně“, asi neměl na mysli stravovací návyky andských Inků; především se pěstování brambor v Evropě rozšířilo až v 18. století (v českých zemích dokonce až po pruských válkách), a to už opravdu nebyl středověk. Toto však samozřejmě nesnižuje praktickou využitelnost knihy, která má potenciál stát se příručkou (v pravém smyslu tohoto slova) širokého spektra lékařů i dalších zdravotníků.

prim. MUDr. Petr Sucharda, CSc.

✉ psuch@lf1.cuni.cz

III. interní klinika 1. LF UK a VFN v Praze

www.vfn.cz

Doručeno do redakce 21. 11. 2016