



Bakalářská práce je zaměřena na zajímavé téma, které má potenciál rozšířit dosavadní poznatky o životě minulých populací plynoucí z analýz dostupných archeologických nálezů. Chvályhodná je aktivní účast autorky při provádění laboratorních analýz a snaha je co nejlépe vyhodnotit. Laboratorní část a shromáždění výsledků analýz považuji za nejsilnější část posuzované bakalářské práce. Bohužel musím podotknout, že výsledný text se potýká s některými nedostatky, jejichž konkrétní příklady uvádím níže. Pozitivní vyznění práce oslabuje nepřiliš pečlivý popis nálezových souborů, nepropracovaný textový oddíl věnovaný popisu chemického složení ELISA testy detekovatelných zbytků potravy, roztržitost řešených otázek, která plyne jak z variability archeologického materiálu (fragments keramiky, vzorky půdy), tak výběru sídlišť různého datování (neolit, doba železná, neznámá datace Hostivic) a geografického původu (Sýrie, Izrael, okres Praha – západ). Úskalí spatřuji také v absenci silnějšího propojení získaných výsledků s aktuální odbornou literaturou a ve schopnosti střídavě interpretovat data s respektem k omezenějšímu možností jejich vypověditelnosti. Rezervy shledávám také ve využití odborné literatury a jejím citování.

Již v úvodu, pro lepší orientaci v řešeném tématu, by bylo vhodné uvádět názvy syrských lokalit a absolutní datování vybraných nálezů z obou lokalit Předního východu, nikoliv obecně odkázat na dobu železnou (navíc, u sídliště Tell Arbid Abyad v Sýrii se lze až v kapitole 5 dočíst že keramické nálezy byly z období neolitu). Rovněž nelze v textu (např. v kapitole 4 – Archeologický kontext) dohledat detailnější informace o nálezových souborech, chybí jakákoliv zmínka o hospodářském, přírodním, kulturním či sociálním pozadí vybraných míst. Není téměř znám bližší popis archeologických souvislostí, např. o jaké typy nádob se jednalo, jak byly zachovalé apod. Geografické vymezení nalezišť v Sýrii a Izraeli je také velice skromné. V této části zůstává nevyužitý prostor užší spolupráce s archeology.

Cíle práce jsou málo přehledné, jejich výčet působí chaoticky a místy jsou bohužel i nesrozumitelně formulovány. Možná by bývalo už při vymezování tématu práce jednodušší zaměřit se důsledně na jednu-dvě otázky než na širší spektrum problémů. Ve dvou odstavcích se kupříkladu setkává cíl prokázat přítomnost rostlinných a živočišných složek výživy člověka v Sýrii, ověření funkčnosti kitu na zjišťování přítomnosti skopového masa v keramice a v půdě, u izraelských lokalit autorka uvádí: „*že bude prokazována přítomnost proteinů živočišného původu, a to zejména trusu prasete domácího*“..., což asi nebude korektně napsáno. Poněkud zarazí i cíl spočívající v porovnání výsledků z míst s hebrejskou historií s výsledky z Evropy bez bližšího udání důvodu a bližší charakteristiky referenční evropské lokality atd.

V rešeršní – teoretické části je omezené množství odkazů na odbornou literaturu, která by podpořila jednotlivá sdělení, např. v podkapitole analyzovaných proteinů (kapitola 2.1.) jsou citovány pouze bakalářské práce (Hejdová 2009; Hlaváčová 2011; Svačinová 2012), přitom by bylo vhodnější sáhnout po původnější odborné literatuře. Relativně chudá na citované zdroje je i část věnovaná analytickým metodám. Obecně řečeno, citace literatury by se měly jak v rešerši, tak v diskusi objevovat častěji, čemuž se v některých případech nepodařilo zabránit.

Jestliže je věnována pozornost detekci mléčného proteinu kaseinu v kozím mléce, bylo by vhodné blíže specifikovat o jaký kasein se jedná. Jelikož kaseinová mléka produkují všichni přežvýkavci, shledávám jako důležité věnovat více pozornosti složení mléka zvolených hospodářských zvířat – minimálně u skotu a kozy, které jsou ve studii zmiňovány. V rešerši postrádám také více propracovaný popis chemického složení obilnin (především pšeničné bílkoviny lepku – gliadinu) nebo pasáž věnovanou živočišným bílkovinám.

Není příliš jasné, proč je u metody detekce vařeného vepřového, hovězího a skopového masa třikrát zopakován stejný laboratorní postup, přitom by ho stačilo uvést jen jednou.

Ač nerada, musím konstatovat, že v diskusní části se objevují zjednodušující argumenty, zavádějící informace či nevhodně zvolené formulace. Uvádím jen některé příklady:

„*Proteiny obsažené v potravinách měly možnost vsáknout se do jejich povrchu (viz keramických nádob), kde jsou relativně dobře konzervovány*“ (str. 27) – zhodnocení konzervačních podmínek, ale není v kapitole 5 věnován takřka žádný prostor, nejsou předloženy žádné pádné důkazy o tom, že byly dobré, např. neznáme bližší pedologické charakteristiky vztahující se k archeologickým nálezovým situacím.

Pro účely srovnání výsledků přítomnosti gliadinu v keramice z lokality Tell Arbid Abyad v Sýrii (str. 27) nelze zmiňovat možné zastoupení žita a prosa v jídelníčku tamních obyvatel a krmivu zvířat s pomocí závěrů z diplomové práce M. Jilkové, která se zabývá analýzou stabilních izotopů spojených s výživou lidí v raně středověkých Mikulčicích, nikoliv spektrem obilovin v archeobotanických souborech Předního východu. Ve vztahu k uvedenému podotýkám, že proso a žito nejsou stabilně nedílnou součástí jídelníčku pravěkých obyvatel, resp. shodně se neobjevují ve všech archeologických obdobích.

Sdělení „*Podobnost nalezeného stavebního materiálu s materiálem z Evropy můžeme dávat za důvod předpokládanému indoevropskému původu Pelištejců (Killebrew 2005)*“ na str. 28 není podloženo relevantními daty.

Nelze usuzovat na základě prokázání proteinů hovězího masa v několika vzorcích, že chov skotu na syrské lokalitě byl *omezený* (str. 28), neboť se jedná o závěr, který provedená analýza nemůže nabídnout. V pořádku není ani tvrzení, že skot nebyl chován proto, že je složitější než chov koz. V tomto případě by neškodilo uvést citaci, stejně tak u konstatování, že kozí mléko bylo přechováno v keramických nádobách, zatímco kravské mléko v nádobách dřevěných.

Nedostatečně argumentačně podpořen se mi jeví také závěr, že půda v Sýrii (v období neolitu) neobsahovala, ve srovnání s Evropou, zbytky hnoje (str. 29). Detekce přítomnosti konkrétní živočišné bílkoviny v několika vzorcích nemůže postačovat ke generování informace, že na lokalitě bylo některého masa konzumováno méně a některého více, např. „*Vepřové maso se tedy sice omezeně, ale jistě konzumovalo*“ (str. 29) – jistě ano, ale omezeně?

Domnívám se, že v Závěru (str. 33) nelze provádět příliš zobecňující souhrny typu: „...*zjistili jsme, že na Předním východě je značně menší kontaminace půdy živočišnými hnojivy, i když se na mnoha lokalitách zvířata volně pásala. Kontaminace jejich výměšky nebyla tak značná jako v Evropě*“, natož, že „*v Sýrii jsme zjistili, že zde byly ve velké míře pěstovány obiloviny obsahující gliadin – pšenice, žito či ječmen...atd.*, a to z toho důvodu, že autorka srovnává nejen nízký počet vzorků, ale disponuje i malým množstvím lokalit, navíc s variabilní datací vzorkovaného materiálu. Při formulování závěrů je třeba mít na paměti již zmíněný limitovaný rozsah datových souborů, skutečnost, že výsledky nejsou nijak (např. statisticky) testovány a také to, že vzorky z jiného místa a ve větší sérii by mohly naznačit zcela jiný trend.

Některé užité slovní obraty nezapadají do odborného textu a místy nejsou ani korektní, např. *všemožné přírodní podmínky* (str. 4), *hmotnostní spektrometrie je v podstatě separační technikou stejně jako...chromatografie* (str. 7), lokalita u *Českých Hostovic* (str. 12), *vepřové, hovězí nebo skopové proteiny; proteiny potkaního původu...* (vhodnější by bylo uvádět proteiny vepřového masa apod.), *hlína* atd. Zavedený latinský název pro prase domácí je *Sus domesticus*. Stylistická i jazyková úroveň rukopisu by si zasloužila pečlivější kontrolu, stejně tak jeho finální úprava, např. zarovnání po obou stranách.

Diplomovou práci doporučuji k obhajobě a navrhuji její hodnocení stupněm dobře.