

4. WARTOŚĆ ENERGETYCZNA ŻYWNOSCI

Przygotowanie teoretyczne

- wartość energetyczna i wartość odżywcza artykułów żywnościowych
- współczynniki energetyczne fizyczne i fizjologiczne
- zapotrzebowanie człowieka na składniki energetyczne i odżywcze (normy)
- podstawowa i całkowita przemiana materii – definicje, składowe

Zadania praktyczne

- oznaczanie tłuszczu metodą Schmida-Bądryńskiego-Ratzlaffa
- oznaczanie zawartości wody metodą suszarkową
- obliczanie wartości energetycznej metodą Winokurowa i klasyczną

Piśmiennictwo:

- J. Gawęcki, L. Hryniewiecki - Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu - PWN, Warszawa, 2010.; rozdział 9 Energia str. 133-150.
- Przysławski J. Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia, UM Poznań; 2009:
 - wartość energetyczna żywności: str.13-19