

Żywność jako źródło izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych

Materiał na zaliczenie kolokwium:

- a) Szczepaniak W. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. PWN. Warszawa 2012. Część IV: Rozdział 14 i 15.
<http://han.ump.edu.pl/han/metodyinstrumentalneanaliziechemicznejibuk/https/libra.ibuk.pl/book/2312>
- b) H. Gertig, J. Przysławski -Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu -PZWL, Warszawa, 2006,Rozdział: II.3 str. 64-107.
- c) Szkodliwe substancje w żywności. pod red. Agagty Witczak, Zdisława E. Sikorskiego. PWN , W-wa, 2020. Rozdział od 5.1.3 do 5.1.5 oraz 5.4 do 5.5
- d) Przeciwdziałania patologiom na rynku żywności. Pod red. Naukową Agaty Lewkowicz , Wiesława Pływaczewskiego. Szczytno 2015. Rozdziały 7 i 9.