

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI - tematy seminariów 2021/2022

04.03

1. Syrop glukozowo – fruktozowy, syrop klonowy, stewia, erytrytol czy są bezpiecznym zamiennikiem cukru.
2. Dioksyny , furany i polichlorowane bifenyle w środowisku i w żywności, ich wpływ na organizm, zagrożenia zdrowotne.
3. Owoce goji – zalety i zagrożenia.

11. 03

4. Żywność ekologiczna i funkcjonalna – czy może stanowić zagrożenie zdrowia?
5. Żywność pochodzenia morskiego – zalety, wady, niebezpieczeństwo dla zdrowia człowieka.
6. Toksyczne składniki roślin wyższych, grzybów i pleśni.

18.03

7. Aminy biogenne – (powstawanie w żywności, wpływ na zdrowie)
- 8 . Woda pitna jako źródło zagrożenia dla człowieka.
9. Związki szkodliwe powstające w żywności podczas termicznego przetwarzania np. akroleina, akryloamid, WWA – niebezpieczeństwo dla organizmu.

25.03

10. Soja – źródła, zastosowanie, korzystny i niekorzystny wpływ na organizm człowieka.
11. Biologiczne skażenia żywności (zanieczyszczenia mikrobiologiczne i wirusowe, priony).
12. Opakowania do żywności jako potencjalne źródło zatruc dla człowieka – charakterystyka, statystyki, wpływ na zdrowie człowieka.

01.04

13. Bezpieczeństwo stosowania odżywek i suplementów.
14. Alkaloidy (solanina, tomatyna itp.) i glikozydy w żywności – ich szkodliwe działanie.
15. Azotany i azotyny w żywności – charakterystyka, zagrożenia zdrowotne.

08.04

16. Pierwiastki promieniotwórcze w żywności i środowisku.
17. Alkohol – epidemiologia, działanie, zagrożenia zdrowotne – alkoholizm.
18. Napoje energetyzujące – charakterystyka ogólna, spożycie, działanie na organizm, zagrożenia zdrowotne.

22.04

zaliczenie

