

## Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności

### Tematy wykładów rok akad. 2021/22

#### 10 godz. III rok dietetyki

1. Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu toksykologii żywności. Metody badań toksyczności substancji obcych, ustalanie ADI, badania epidemiologiczne.
2. Przemiany substancji obcych (ksenobiotyków) w organizmie człowieka. Naturalne substancje obce i antyodżywcze w żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności: Azotany, azotyny, nitrozoaminy – charakterystyka, źródła w żywności, przemiany w organizmie, toksyczność i dopuszczalne ilości w produktach spożywczych.
3. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA), chlorowane di- i trifenyle (PCB, PCT), dioksyny, akryloamid, heterocykliczne aminy aromatyczne (HAA) – charakterystyka, źródła w żywności, toksyczność i dopuszczalne ilości w produktach spożywczych. Metale ciężkie (Pb, Cd, Hg, As), pestycydy - charakterystyka, źródła w żywności, toksyczność i dopuszczalne w produktach spożywczych.
4. Leki weterynaryjne, zanieczyszczenia z opakowań żywności, środki myjące i dezynfekujące – źródła w żywności, toksyczność. Zanieczyszczenia fizyczne żywności: Pierwiastki promieniotwórcze - charakterystyka, źródła w żywności, toksyczność i dopuszczalne ilości w produktach spożywczych. Zanieczyszczenia biologiczne żywności. Zatrucia pokarmowe, choroby odzwierzęce.
5. Mykotoksyny - charakterystyka, źródła w żywności, toksyczność i dopuszczalne ilości w produktach spożywczych. Dodatki do żywności – definicja, podział, kryteria stosowania, aspekty toksykologiczne.