

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Program ćwiczeń dla studentów dietetyki (III rok I stopnia) w semestrze letnim

Program obejmuje 2 ćwiczenia po 3 godziny lekcyjne i jedno ćwiczenie trwające 4 godziny lekcyjne.

Razem 10 godz. dydaktycznych ćwiczeń.

Ćwiczenie 1

1. Substancje antyodżywcze w żywności. Oznaczanie zawartości tiocyjanów
2. Oznaczanie zawartości chlorku sodu w pieczywie.

Ćwiczenie 2

1. Substancje antyodżywcze w żywności. Oznaczanie szczawianów w środkach spożywczych.
2. Porównanie słodkości różnych środków słodzących
3. Wykorzystanie spektroskopii bliskiej podczerwieni w analizie składu produktów spożywczych.

Ćwiczenie 3

Wykrywanie zanieczyszczeń żywności. Ocena żywności pochodzącej z upraw ekologicznych pod względem zawartości azotanów w porównaniu do produktów z uprawy tradycyjnej. Przygotowanie sprawozdania z wykonywanych badań.