

Dietetyka – studia licencjackie – rok III sem. letni

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Wykłady (10 godz. – 3 wykładów x 3,3 godz.)

- 1. Organy Urzędowej kontroli żywności. Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym. Normalizacja krajowa i międzynarodowa.**
- 2. Woda w żywności i bezpieczeństwo jej stosowania.**
- 3. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności. Barwniki, substancje słodzące.**
- 4. Zagrożenie związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w żywności. Konserwanty, przeciwutleniacze.**
- 5. Grzyby i przyprawy lecznicze.**
- 6. Zafalszowania żywności ze szczególnym uwzględnieniem zafalszowań preparatów białkowych.**
- 7. Bioterroryzm żywnościowy.**