

# BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

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

Program obejmuje 3 ćwiczenia po 3,3 godziny lekcyjne.  
Razem 10 godz. dydaktycznych ćwiczeń.

### Ćwiczenie 1

**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.

### Ćwiczenie 2

1. **Substancje antyodżywcze w żywności.** Oznaczanie zawartości tiocyjanków
2. **Wykrywanie obecności ditlenku siarki w winie.**

### Ćwiczenie 3

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.**