

Przedmowa 9
Emilia Kolarzyk

I. Współczesne i interdyscyplinarne podejście do żywności 15
Emilia Kolarzyk

II. SUBSTANCJE OBCE NIEODŻYWCZE W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH NALEŻĄCE DO GRUPY CELOWO DODANYCH

1. Dodatki do żywności 53
Piotr Pokrzywa

2. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności 63
Piotr Pokrzywa

3. System RASFF 69
Piotr Pokrzywa

4. Etykietowanie środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego lub do zakładów żywienia zbiorowego 73
Ewa Dulińska-Stanek

5. Wybrane kategorie środków spożywczych 89
Ewa Dulińska-Stanek

6. Metody konserwowania żywności 103
Jadwiga Helbin

7. Zagrożenia mikrobiologiczne w aspekcie bezpieczeństwa żywności 113
Piotr Pokrzywa, Katarzyna Bandoła, Michał Seweryn

8. Ocena stanu sanitarnego zakładów żywienia zbiorowego 127
Piotr Pokrzywa

III. ŚRODOWISKOWE I ANTROPOGENICZNE UWARUNKOWANIA JAKOŚCI ŻYWNOSTCI

1. Związki stosowane w uprawach roślinnych 135
Artur Potocki

2. Związki mające zastosowanie w hodowli zwierzęcej 151
Artur Potocki

3. Zanieczyszczenia techniczne pochodzące z opakowań i urządzeń 155
Artur Potocki

4. Zanieczyszczenia pochodzące z emisji przemysłowych, środków transportu i obróbki termicznej 167
Artur Potocki

- A. Metale, półmetale i niemetal 167
- B. Obróbka cieplna żywności 198
- C. Czynniki fizyczne 222

IV. ODDZIAŁYWANIE TOKSYCZNE NA ORGANIZMY SUBSTANCJI OBCYCH NIEODŻYWICZYCH ZAWARTYCH W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH

1. Metale, półmetale i niemetale 237

Piotr Hydzik

2. Trwałe zanieczyszczenia organiczne (TZO) 273

Piotr Hydzik

3. Pozostałości leków weterynaryjnych w żywności 301

Piotr Hydzik

V. GRZYBY

1. Wiadomości wstępne 309

Krzysztof Ciszowski, Jadwiga Helbin, Wojciech Szot

2. Aspekty dietetyczne grzybów wielkoowocnikowych 311

Jadwiga Helbin

3. Zatrucia grzybami wielkoowocnikowymi 353

Krzysztof Ciszowski

4. Zatrucia grzybami pleśniowymi – mykotoksyny i mykotoksykozy 387

Krzysztof Ciszowski, Wojciech Szot

VI. ROŚLINY KONSUMPCYJNE, PRZYPRAWOWE I OLEJKODAJNE

1. Korzyści i zagrożenia związane ze spożyciem roślin konsumpcyjnych 473

Joanna Zając, Jadwiga Helbin

2. Toksyny i substancje antyodżywcze roślin konsumpcyjnych 509

Krzysztof Ciszowski, Beata Szkolnicka

3. Skutki toksyczne olejków eterycznych i roślin przyprawowych 623

Krzysztof Ciszowski

VII. Ryzyko zdrowotne związane z wykorzystaniem nanotechnologii w sektorze rolno-spożywczym 709

Piotr Hydzik

VIII. Alergeny naturalne i dodatki do pokarmów jako przyczyny reakcji nadwrażliwości pokarmowej 729

Ewa Czarnobilska, Dorota Myszkowska, Marcel Mazur, Anna Chmielewska

Indeks rzeczowy 761