

Spis treści

Wprowadzenie	
Katarzyna Hys.....	5
Rozdział 1. WPROWADZENIE DO FIZJOLOGII CZŁOWIEKA – UKŁAD POKARMOWY	7
Anatomia i fizjologia układu pokarmowego	
Monika Błaszczyszyn.....	7
Zagadnienia, pytania kontrolne. Bibliografia.....	26
Mikrobiota jelitowa i układ odpornościowy	
Jessica Świerc.....	28
Zagadnienia, pytania kontrolne. Bibliografia.....	38
Kliniczny zarys chorób przewodu pokarmowego – przeryk	
Dominika Matuszek.....	42
Zagadnienia, pytania kontrolne.....	45
Bibliografia.....	46
Rozdział 2. UWARUNKOWANIA JAKOŚCI ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	48
Pasożyty układu pokarmowego	
Edyta Majorczyk.....	48
Zagadnienia, pytania kontrolne.....	65
Bibliografia.....	66
Żywność osób starszych – uwarunkowania i znaczenie	
Żaneta Grzywacz, Dominika Matuszek.....	67
Zagadnienia, pytania kontrolne. Bibliografia.....	75
Rolnictwo ekologiczne w Polsce – rozwój i produkcja	
Ewa Polańczyk, Łukasz Biłos.....	79
Zagadnienia, pytania kontrolne. Bibliografia.....	89
Rozdział 3. UWARUNKOWANIA JAKOŚCI ŻYWNOSCI	90
Wprowadzenie do biotechnologii żywności	
Justyna Jaśniewicz.....	90
Zagadnienia, pytania kontrolne. Bibliografia.....	97
Zagrożenia chemiczne w żywności i metody ich oznaczania	
Małgorzata Pasek.....	99
Zagadnienia, pytania kontrolne.....	103

Bibliografia.....	104
Badania mikrobiologiczne w kontroli jakości żywności	
Justyna Jaśniewicz.....	105
Zagadnienia, pytania kontrolne. Bibliografia.....	112
Rozdział 4. WPROWADZENIE DO PRACY W LABORATORIUM CHEMICZNYM I MIKROBIOLOGICZNYM	114
Podstawowe informacje dotyczące laboratorium	
Katarzyna Hys, Beata Jarzembowska.....	114
Zagadnienia, pytania kontrolne. Bibliografia.....	119
Miareczkowanie – metody i zastosowanie w analizie chemicznej	
Małgorzata Pasek.....	120
Zagadnienia, pytania kontrolne. Bibliografia.....	125
Załączniki	127