

Питання до залікової роботи із
«Токсикології харчових продуктів»:

1. Токсикологія та екотоксикологія нітрогеновмісних шкідливих речовин. Визначення нітратів та нітритів у продуктах харчування.
2. Механізм взаємодії нітрогеновмісних шкідливих речовин з організмом. Джерела надходження нітратів і нітритів в організм людини.
3. Токсикологія та екотоксикологія пестицидів.
4. Дія хлорорганічних та фосфорорганічних пестицидів на живі організми.
5. Характеристика пестицидів та шляхи їх потрапляння у продукти харчування. Визначення залишків пестицидів.
6. Токсикологія та екотоксикологія важких металів.
7. Механізм взаємодії важких металів з організмом людини. Реагенти детоксикації важких металів.
8. Джерела забруднення продуктів харчування катіонами важких металів.
9. Токсикологія та екотоксикологія радіонуклідів. Дія іонізуючого опромінення на організм людини.
10. Контроль за вмістом радіонуклідів у продуктах харчування і продовольчій сировині.
11. Токсикологія антибіотиків. Джерела забруднення продуктів харчування антибіотиками. Класифікація антибіотиків та способи їх одержання.
12. Токсикологія гормональних препаратів. Хімічна структура та токсикологія гормональних препаратів.
13. Токсикологія мікотоксинів.
14. Мікотоксини. Запобігання зараженню продуктів мікотоксинами та їх детоксикація.

15. Токсикологія харчових продуктів, забруднених мікроорганізмами. Ендотоксини та екзотоксини. Організація та молекулярний механізм дії токсичних молекул, продукованих бактеріями.
16. Зараження харчових продуктів та інтоксикація людського організму стафілококами і стрептококами. Сальмонельоз.
17. Токсикологія харчових добавок.
18. Токсикологія харчових барвників.
19. Токсикологія ароматичних речовин.
20. Токсикологія підсилювачів смаку та аромату.
21. Токсикологія підсолоджувачів та цукрозамінників.
22. Токсикологія харчових регуляторів кислотності та лужності.
23. Токсикологія харчових стабілізаторів, загущувачів, комплексоутворювачів та желюючих агентів.
24. Токсикологія харчових консервантів.
25. Токсикологія алкалоїдів кави. Кофеїн.
26. Токсикологія алкогольних напоїв.
27. Токсикологія м'ясних виробів.
28. Токсикологія молочних продуктів