

Модуль 1

ТОКСИКОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



Анотація курсу

Курс присвячений теоретичним основам харчової токсикології, токсикологічній дії відомих забруднювачів харчових продуктів на організм людини та його інтоксикацію бактеріями та вірусами, забрудненню харчових продуктів природними токсикантами, токсикології харчових добавок. Розглядаються проблеми харчової алергії та дисбалансу компонентів їжі.

Зміст курсу

Заняття проводяться у навчально-науковому центрі хімічного матеріалознавства і нанотехнологій

м.Івано-Франківськ
вул. Галицька, 201Д,
лабораторія 112

tetyana.tatarchuk@pnu.edu.ua

- Предмет токсикології продуктів харчування (2 год.).
- Механізми поширення токсикантів в організмі людини (2 год.).
- Токсикологія нітратів та нітритів (2 год.).
- Токсикологія важких металів (2 год.).
- Токсикологія радіонуклідів (2 год.).
- Токсикологія антибіотиків та гормональних препаратів (2 год.).
- Токсикологія харчових продуктів, забруднених бактеріями (2 год.).
- Забруднення продуктів харчування та питної води вірусами (2 год.).
- Токсикологія харчових добавок (4 год.).
- Харчова алергія. Харчові алергени (2 год.).
- Токсикологічні ризики споживання ГМО-продуктів (2 год.).
- Природні токсини у продуктах харчування (2 год.).
- Шкідливі наслідки дисбалансу компонентів їжі. Холестерол. Атеросклероз. (2 год.).
- Токсикологія алкалоїдів чаю та кави (2 год.).



Лекторка

ТАТАРЧУК Тетяна Романівна

директорка навчально-наукового центру хімічного матеріалознавства та нанотехнологій, доцентка кафедри хімії, кандидатка хімічних наук лауреатка премії «Для жінок в науці»

