

Przedmiot: Analiza zanieczyszczeń żywności**Kod przedmiotu: WTICH/IIST/OSr/D-3b**

- 1. Odpowiedzialny za przedmiot, jego miejsce zatrudnienia i e-mail:** dr inż. Elżbieta Huzar, Zakład Syntezy Organicznej i Technologii Leków, Instytut Technologii Chemicznej Organicznej, e-mail: elzbieta.huzar@ps.pl
- 2. Język wykładowy:** polski
- 3. Liczba punktów:** 1
- 4. Rodzaj studiów, kierunek, specjalność, kierunek dyplomowania:** studia stacjonarne II stopnia, kierunek Ochrona Środowiska, specjalność Analityka w Ochronie Środowiska
- 5. Status przedmiotu dla ww. studiów:** obieralny
- 6. Informacje o formach zajęć:**
- współczynniki pracochłonności: $W_w = -$; $W_c = -$; $W_s = -$; $W_l = 1,0$; $W_p = -$

Sem.	Pkt. ECTS	Wykład		Zajęcia praktyczne							
				Seminarium		Ćw/Ćw.komp.		Laboratorium		Projekt	
		G/sem	F.z.	G/sem	F.z.	G/sem	F.z.	G/sem	F.z.	G/sem	F.z.
I	1	-	-	-	-	-	-	15	Z	-	-

Objaśnienia: Pkt – liczba punktów, G/sem – liczba godzin w semestrze, F.z. – forma zaliczenia zajęć (E – egzamin, Z – zaliczenie), Ćw. komp. – zajęcia w formie ćwiczeń, na stanowiskach komputerowych.

- 7. Wymagane zaliczenie przedmiotów poprzedzających (lub określenie wymaganej wiedzy):**

8. Program wykładów:**9. Program zajęć praktycznych:**

Laboratorium: Źródła i rodzaje zanieczyszczeń żywności. Pobór i przygotowanie próbek żywności do analizy. Metody badań produktów spożywczych. Wykrywanie zanieczyszczeń w żywności (zanieczyszczenia organiczne w mące, metyloketony w maśle). Wykrywanie zafałszowań żywności (miodu, produktów mlecznych). Badanie zawartości alkoholu etylowego w sokach i napojach. Ocena właściwości chemicznych tłuszczów poddanych procesowi ogrzewania (oznaczanie liczby kwasowej i nadtlenkowej).

10. Literatura

1. Chemia żywności, red. Sikorski Z.E., WNT, Warszawa 2000.
2. Krełowska-Kułas M., Badanie jakości produktów spożywczych, PWE, Warszawa 1993.
3. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., Ogólna technologia żywności, WNT., Warszawa 1996.
4. Rutkowski A., Gwiazda S., Dąbrowski K., Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności, Agro Food Technology, Czeladź 1997.