

PROGRAM ĆWICZEŃ Z ANALIZY I OCENY JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

dla studentów III roku Dietetyki

Ćwiczenie nr 1

Ocena jakości zdrowotnej i wartości odżywczej tłuszczów

I. Część praktyczna:

1. Oznaczanie liczby nadtlenkowej i kwasowej

II. Zakres wiadomości wymaganych do kolokwium wprowadzającego:

1. Zasady oznaczania liczby nadtlenkowej oraz liczby kwasowej

Ćwiczenie nr 2

Ocena wartości odżywczej pożywienia - białko i witaminy

I. Część praktyczna:

1. Oznaczanie zawartości białka w odżywkach metodą Kjeldahla
2. Oznaczanie zawartości witaminy C w produktach żywnościowych metodą Tillmansa

II. Zakres wiadomości wymaganych do kolokwium wprowadzającego:

1. Zasada oznaczania białka metodą Kjeldahla
2. Zasada oznaczania kwasu askorbinowego metodą Tillmansa i Pijanowskiego

Ćwiczenie nr 3

Produkty spożywcze jako źródło składników mineralnych

I. Część praktyczna:

1. Oznaczanie zawartości żelaza i magnezu w produktach spożywczych

II. Zakres wiadomości wymaganych do kolokwium wprowadzającego:

1. Zasada oznaczenia pierwiastków w produktach spożywczych metodą ASA
2. Zasada oznaczenia Fe metodą kolorymetryczną

Ćwiczenie nr 4

Węglowodany jako podstawowe źródło energii dla organizmu

I. Część praktyczna:

1. Oznaczanie redukujących cukrów metodą Bertranda

II. Zakres wiadomości wymaganych do kolokwium wstępnego:

1. Zasada oznaczania cukrów metodą Bertranda

Ćwiczenie nr 5

Wykrywanie i oznaczanie zawartości wybranych substancji dodatkowych w żywności

I. Część praktyczna:

1. Oznaczanie zawartości azotanów (III) w mięsie peklowanym i wyrobach mięsnych metodą z odczynnikiem Griessa

II. Zakres wiadomości wymaganych do kolokwium wstępnego:

1. Zasada oznaczania zawartości azotanów (III) w mięsie peklowanym i wyrobach mięsnych

UWAGA

Do ćwiczeń 1 – 5 należy być przygotowanym z wiadomości podanych do poszczególnych tematów w podręczniku „Żywienie człowieka i analiza żywności - wybrane zagadnienia”.