

Spis treści

Wstęp	5
Trucizny w organizmie.....	8
Naturalne szkodliwe związki występujące w żywności.....	12
Substancje trujące	12
Związki antyżywniowe.....	16
Alergeny pokarmowe	18
Związki toksyczne w grzybach	19
Pestycydy w żywności.....	21
Zanieczyszczenie żywności azotanami.....	27
Dioksyny w żywności	32
Polichlorowane bifenyle w żywności	36
Zanieczyszczenie żywności metalami	38
WWA, HAA i akrylamid w żywności	45
Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności	48
Bakterie	49
Drożdże	51
Mykotoksyny	52
Zanieczyszczenie żywności antybiotykami	55
Dodatki do żywności	57
Dodatki utrwalające	60
Dodatki kształtujące strukturę	63
Dodatki kształtujące określone cechy sensoryczne	65
Dodatki wzbogacające.....	68
Pomocnicze dodatki przetwórstwa	68
Napromieniowanie żywności	69
Żywność modyfikowana genetycznie	77
Korzyści i zagrożenia	79
Ocena bezpieczeństwa.....	84
Stan prawny w Polsce	86
Literatura	88