

Żywność funkcjonalna: zestawienie bibliograficzne w wyborze

Oprac. Marta Boszczyk

Pedagogiczna Biblioteka Wojewódzka. Wydział Informacyjno-Bibliograficzny, 2018 r.

Wydawnictwa zwarte

1. Bezpieczeństwo żywności i żywienia : komentarz / red. nauk. Agnieszka Szymecka-Wesołowska ; [aut.] Andrzej Balicki [et al.]. – Warszawa : Lex a Wolters Kluwer business, 2013. – 1215, [1] s. ; 21 cm. – (Praktyczne Komentarze Lex)
Komentarz [...] będzie wyjątkowo cenną pozycją dla wszystkich osób zajmujących się suplementami diety, żywnością funkcjonalną czy nową żywnością.
Kielce – PBW – Informatorium - Aademica
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Medycznego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Lublin - Biblioteka Uniwersytecka Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Rolniczego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Kraków - Biblioteka Krakowskiej Akademii
Siedlce - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
Warszawa - Biblioteka Główna Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
Warszawa - Biblioteka Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
2. Carper, Jean : Nasz wspaniały mózg czyli Jak zachować bystrość, sprawność i jasność umysłu / przekł. Stanisław Dubiński. – Poznań : Vesper, 2010. – 314, [6] s. ; 23 cm
Wrocław - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Wrocław - Biblioteka Uniwersytecka
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Siedlce - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego
Szczecin - Biblioteka Główna Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego
Szczecin - Książnica Pomorska
3. Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności : praca zbiorowa / pod red. Zdzisława E. Sikorskiego ; [aut. Agnieszka Bartoszek et al.]. – Warszawa : Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 1994. – 543 s. : wykry., tab. ; 24 cm
Kielce – PBW – Informatorium - Aademica
Kielce – Biblioteka UJK - Magazyn-parter
4. Designed food - żywność projektowana : X Konferencja Naukowa z cyklu „Żywność XXI wieku”, Kraków, 22-23 września 2011 r. : komunikaty / (red.) Aleksandra Duda-Chodak [et al.] ; Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Oddział Małopolski, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Wydział Technologii Żywności, Komitet Nauk o Żywności PAN. – Kraków : Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, cop. 2011. – 150 s. ; 23 cm
Kielce – PBW – Informatorium - Aademica
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego

5. Fakty i fikcje w żywieniu człowieka : żywność funkcjonalna - blaski i cienie : IX konferencja dyskusyjna, Warszawa, 26 października 2001 : program i streszczenia referatów / Polskie Towarzystwo Nauk Żywnościowych. – Warszawa : [Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego], 2001. – 24 s. ; 24 cm
Toruń - Biblioteka Uniwersytecka
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
Gdańsk - Biblioteka Główna Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego
6. Fedorowicz Alicja, Bartkowiak Artur : Żywność funkcjonalna- składniki, korzyści zdrowotne a wymagania technologiczne. W: Żywność i bisfenole. T. 1 / [redakcja naukowa Jędrzej Nyckowiak, Jacek Leśny]. – Poznań : Młodzi Naukowcy Jędrzej Nyckowiak, 2015. – S. 26-33
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
7. Fiedurek, Jan : Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka. – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2007. – 209 s. : il. ; 24 cm
Kielce – Biblioteka UJK - Magazyn-parter; Wolny dostęp-zwarte-1 p.
8. Functional dairy products. Vol. 2 / ed. by Maria Saarela. – Boca Raton, Fl. [etc.] : CRC Press ; Cambridge : Woodhead Publishing, 2007. – XVIII, 539 s. : il. ; 24 cm. – (Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition)
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
9. Grimm, Hans-Ulrich : Nie jedz tego! : szkodliwe składniki „zdrowego” jedzenia / [tł. Katarzyna Jurczak]. – Białystok : Vital, 2013. – 275 s. ; 21 cm
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
Białystok - Biblioteka Uniwersytecka
Gliwice - Biblioteka Główna Politechniki Śląskiej
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
10. Nowak, Mirosława Marzena : Żywność funkcjonalna jako innowacyjna część gospodarki żywnościowej. W: Innowacje jako element rozwoju regionu / redakcja Mirosława M. Nowak, Paweł Dziekański. – Ostrowiec Świętokrzyski : Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości, 2016. – S. 85-103
Lublin - Biblioteka Politechniki Lubelskiej
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Lublin - Biblioteka Uniwersytecka Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Siedlce - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
11. Odżywcze i funkcjonalne właściwości żywności / Urszula Gawlik-Dziki, Anna Jakubczyk, Monika Karaś, Urszula Pankiewicz, Monika Pytka, Wojciech Radzki, Anna Wirkijowska, Marta Zalewska-Korona, Urszula Złotek ; [recenzenci: Zbigniew Marzec, Małgorzata Materska]. – Lublin : Towarzystwo Wydawnictw Naukowych LIBROPOLIS, 2015. – 95 s. : il. ; 24 cm. – (Monografia Naukowa / Towarzystwo Wydawnictw Naukowych LIBROPOLIS)
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego

Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Lublin - Wojewódzka Biblioteka Publiczna
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

12. Postępy w epidemiologii i ocenie żywności funkcjonalnej : VI Krajowe Warsztaty Żywieniowe, Poznań-Kraków, 1-3 września 2004 roku / [kom. organizacyjny Ewa Cieślik et al.] ; Katedra Żywienia Człowieka Akademii Rolniczej im. H. Kołłątaja w Krakowie [et al.]. Krajowe Warsztaty Żywieniowe (6 ; 2004 ; Poznań / Kraków). – Kraków : Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. H. Kołłątaja, 2004. – 100 s. ; 21 cm
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
13. Probiotyki w żywności / pod red. nauk. Danuty Kołożyn-Krajewskiej i Zbigniewa J. Dolatowskiego ; [zespół. aut. Dorota Cais-Sokolińska et al.] ; Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. – Kraków : Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2010. – 287 s. : il. ; 24 cm
Bydgoszcz - Biblioteka Główna Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Główna Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
14. Prozdrowotne dodatki do żywności : [praca zbiorowa / pod red. Antoniego Rutkowskiego] ; Polska Izba Dodatków do Żywności. – Konin : Wydawnictwo „Apeks”, 2000. – 115 s. : il. ; 21 cm
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Lublin - Biblioteka Uniwersytecka Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Łódź - Biblioteka Politechniki Łódzkiej
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
Warszawa - Biblioteka Główna Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
15. Rośliny zielarskie, kosmetyki naturalne i żywność funkcjonalna : materiały naukowe z II międzynarodowej konferencji „Rośliny zielarskie, kosmetyki naturalne i żywność funkcjonalna”, Krosno, 6-7 maja 2015 / red. nauk. Józefa Chrzanowska, Henryk Różański. – Krosno : Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia ; Wrocław : Uniwersytet Przyrodniczy : Dolnośląskie Centrum Onkologii, 2015. – 549 s. : il. (gł. kolor.) ; 24 cm. – Bibliogr. przy niektórych ref.
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Centralna Biblioteka Rolnicza
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
16. Rośliny zielarskie, kosmetyki naturalne i żywność funkcjonalna : materiały naukowe z III Międzynarodowej Konferencji „Rośliny zielarskie, kosmetyki naturalne, żywność funkcjonalna, bezpieczeństwo [!] żywności i pasz”, Krosno, 12-13 maja 2016 / redakcja naukowa Grzegorz Bazylak, Henryk Różański. – Wrocław ; Krosno : Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia, 2016. – 240 stron : il. ; 24 cm
Kielce - Biblioteka UJK - Wolny dostęp-zwarte-1 p.

17. Surma, Orina : Zastosowanie ekstruzji do produkcji żywności funkcjonalnej. – Szczecin : [Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie], 2015. – 210 k. : il. (w tym kolor.) ; 31 cm
Niepublikowana praca doktorska. Promotor: Marek Wianecki.
Szczecin - Biblioteka Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego
18. Śmigielska, Hanna : Innowacyjne produkty spożywcze na rynku żywności funkcjonalnej zawierające wzbogaconą skrobię / [recenzenci Władysław Kędzior, Zbigniew Krejpcio]. – Poznań : Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, 2016. – 295 s. : il. (w tym kolor.) ; 24 cm
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Lublin - Biblioteka Uniwersytecka Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II
Łódź - Biblioteka Politechniki Łódzkiej
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Siedlce - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
19. Technologia produkcji wędlin. Cz. 5, Mięso i przetwory mięsne jako żywność funkcjonalna / [oprac.: Leonard Jankiewicz, Mirosław Słowiński]. – Warszawa : Polskie Wydawnictwo Fachowe, cop. 2007. – 72 s. ; 21 cm. (Mięso i Wędliny)
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Rolniczego
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
20. Terpiłowska Sylwia, Siwicki Andrzej K. : Żywność funkcjonalna - innowacyjny produkt. W: W: Wybrane zagadnienia biologii i medycyny : praca zbiorowa / pod redakcją Ewy Skopińskiej-Różewskiej, Andrzeja Krzysztofa Siwickiego, Roberta Zdanowskiego. – Olsztyn : Edycja, 2015. – S. 225-235
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
21. Weiss, Thorsten, Bor Jenny : Żywność funkcjonalna : najzdrowsze produkty z natury / [tł. Kamila Petrikowska]. – Białystok : Wydawnictwo Vital, 2015. – 139 s. : il. kolor. ; 21 cm
Kielce - Biblioteka UJK - Wolny dostęp-zwarte-1 p.
22. Wolfe, David : Superżywność : jedzenie i medycyna przyszłości / [przełożył: Bartłomiej Kotarski]. – Białystok : Wydawnictwo Vivante, 2015. – 376 s. : il. kolor. ; 24 cm
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Rolniczego
Kraków - Biblioteka Główna Akademii Wychowania Fizycznego
Siedlce - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego
Warszawa - Centralna Biblioteka Rolnicza
Warszawa - Biblioteka Główna Politechniki Warszawskiej
23. Ziółolecznictwo, biokosmetyki i żywność funkcjonalna : materiały naukowe z I międzynarodowej konferencji „Ziółolecznictwo, biokosmetyki i żywność funkcjonalna”, Krosno, 18-19 kwietnia 2013 / red. nauk. Iwona Wawer, Tadeusz Trziszka. – Krosno : Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigionia ; Wrocław : Uniwersytet Przyrodniczy, 2013. – 506 s. : il. (w tym kolor.) ; 24 cm. – Bibliogr. przy ref.
Wrocław - Biblioteka Główna Uniwersytetu Medycznego

Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
Olsztyn - Biblioteka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego

24. Żywność - aspekty technologiczne i prozdrowotne : XXXV Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk, Łódź, 21-22 IX 2004 / [org. Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Komitet Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk. – Łódź : Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Oddział : Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej, 2004. – XXII, 323 s. ; 24 cm
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Łódź - Biblioteka Politechniki Łódzkiej
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
25. Żywność funkcjonalna : materiały konferencji naukowej, Kraków 22-23 czerwca 1999 r. / [kom. nauk. Mieczysław Pałasiński (przewodn.) et al.] ; Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Oddział Małopolski, Akademia Rolnicza im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Wydział Technologii Żywności. – Kraków : PTTŻ. OM : [„Akapit”], cop. 1999. – 108 s. : 2 faks. ; 24 cm
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Rolniczego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
26. Żywność funkcjonalna szansą rozwoju nauki o żywności i żywieniu oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywności / Bożena Waszkiewicz-Robak, Klaudia Kulik, Maciej Bazarnik. W: Trendy w żywieniu człowieka / pod redakcją naukową Małgorzaty Karwowskiej i Waldemara Gustawa ; Komitet Nauk o Żywności Polskiej Akademii Nauk, Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. – Kraków : Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2015. – S. 355-365
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
27. Żywność funkcjonalna : współczesne trendy żywieniowe czy promocja nowych wyrobów (?) = Functional food : contemporary nutritional trends or new products promotion (?) / Mariusz S. Kubiak, Włodzimierz Dolata, Tomasz Borowy. W: Współczesne problemy w turystyce i rekreacji / redakcja naukowa Roman Dawid Tauber, Ewa Mucha-Szajek. – Poznań : Wydawnictwo Naukowe Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii, 2015. – S. 167-179
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Lublin - Biblioteka Uniwersytecka Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
28. Żywność funkcjonalna z ryb / Zespół Biura Programów Międzynarodowych Politechniki Szczecińskiej. – [Poznań] : Poznański Park Naukowo-Technologiczny Fundacji Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza, [2004]. – 62 s. : il. kolor. ; 21 cm
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego

29. Żywność projektowana = Designed food. Cz. 1 / (red.) Maria Walczycka [et al.] ; Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Oddział Małopolski, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Wydział Technologii Żywności, Komitet Nauk o Żywności PAN. – Kraków : Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, cop. 2011. – 221 s. : il. ; 23 cm
Kielce – PBW – Informatorium - Academia
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
30. Żywność projektowana = Designed food. Cz. 2 / (red.) Maria Walczycka [et al.] ; Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Oddział Małopolski, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Wydział Technologii Żywności, Komitet Nauk o Żywności PAN. – Kraków : Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, cop. 2011. – 257 s. : il. ; 23 cm
Kielce – PBW – Informatorium - Academia
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
31. Żywność projektowana = Designed food. Cz. 3 / (red.) Maria Walczycka [et al.] ; Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Oddział Małopolski, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Wydział Technologii Żywności, Komitet Nauk o Żywności PAN. – Kraków : Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, cop. 2011. – 120 s. : il. ; 23 cm
Kielce – PBW – Informatorium - Academia
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
32. Żywność prozdrowotna : składniki i technologia / red. Janusz Czapski, Danuta Górecka. – Poznań : Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2014. – 439 s. : il. ; 24 cm
Kielce – PBW – Informatorium - Academia
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej
Łódź - Biblioteka Uniwersytetu Łódzkiego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Rolniczego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego
Kraków - Biblioteka Krakowskiej Akademii
Siedlce - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego
Warszawa - Centralna Biblioteka Rolnicza
Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
Warszawa - Biblioteka Główna Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
33. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna : praca zbiorowa. – Wyd. 3 uaktual. – Warszawa : Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 2003. – 389, [1] s. : rys., tab., wyk. ; 24 cm. – (Podręczniki Akademickie. Przemysł Spożywczy). – Bibliogr. przy rozdz.
Dla studentów kierunków Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka oraz dla pracowników inżyniersko-technicznych zakładów przemysłu spożywczego, uczniów techników gastronomicznych, tech. przemysłu spożywczego, szkół pomaturalnych hotelarskich i innych.
Kielce – WBP - Wypożyczalnia-magazyn - 275849; Wypożyczalnia-magazyn – 275850; Czytelnia Ogólna - tylko na miejscu 66 Żyw C
34. Żywność wzbogacona i nutraceutyki / [red. Piotr Gębczyński, Grażyna Jaworska] ; Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Oddział Małopolski. – Kraków : Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, 2009. – 146 s. : il. ; 30 cm
Lublin - Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego
Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Rolniczego
Kraków - Biblioteka Jagiellońska i Biblioteka Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego

Wydawnictwa ciągłe

35. Antosiewicz, Izabela : Żywność o określonych funkcjach prozdrowotnych - żywność funkcjonalna na tle doświadczeń japońskich. W: Żywność, Żywnienie a Zdrowie. – R. 6 (1997), nr (4), s. 346-352
Kraków - Biblioteka Główna Akademii Wychowania Fizycznego
36. Beszterda Monika, Waśkiewicz Agnieszka : Mikroapsułkowanie - jako narzędzie do projektowania żywności funkcjonalnej. W: Ekonatura. – 2012, nr 10, s. 25-26
W przemyśle spożywczym stosuje się kapsułkowanie w celu: zwiększenia trwałości produktu, stabilizacji nietrwałych składników żywności, przeciwdziałaniu interakcji między związkami chemicznymi, ochrony substancji aktywnej przed ubytkiem powstającym na skutek odparowania, maskowania niepożądanych aromatów i smaków, czy kontrolowania uwalniania substancji kapsułkowanej.
Biblioteka UJK - Wolny dostęp-czasopisma-2 p.
37. Błaszczak Andrzej, Grześkiewicz Władysław : Żywność funkcjonalna - szansa czy zagrożenie dla zdrowia?. W: Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu. – T. 20 (2014), nr (2) s. 214-221. – Bibliogr.
Wprowadzenie. Wśród społeczeństwa w ostatnim okresie nabiera nowego wymiaru zdrowe żywienie połączone z aktywnością fizyczną. Jednym trendów w tym zakresie są innowacje takie jak żywność funkcjonalna. Żywność funkcjonalna to ta część produktów spożywczych, która oprócz wartości odżywczej, zawiera dodatkowe substancje, mające na celu wzmocnienie jej właściwości zdrowotnych. Cel pracy. Niniejsze opracowanie jest wprowadzeniem w problematykę uszlachetniania żywności, którego celem jest lepsze zaspokojenie potrzeb żywieniowych i zdrowotnych człowieka. W referacie ograniczono się do przedstawienia roli żywności funkcjonalnej, która mieści się w konglomeracie pojęć "żywienie - aktywność fizyczna - promocja zdrowia", w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym wynika. Materiały i metody. Praca powstała w oparciu przegląd krytyczny literatury przedmiotu, regulacji prawnych oraz wyników badań z zakresu problematyki zdrowej żywności. Wyniki. Produkcja żywności funkcjonalnej będzie, w perspektywie długookresowej, domeną mniejszych podmiotów sektora przetwórstwa rolno-spożywczego. Tendencja wzrostu jest efektem ogólnoświatowego trendu w zakresie zapotrzebowania na żywność funkcjonalną. Wnioski. Istotną barierą we wzroście spożycia żywności funkcjonalnej jest wyższa jej cena w stosunku do żywności konwencjonalnej. Z kolei konsumentem żywności funkcjonalnej jest osoba świadoma prozdrowotnego oddziaływania jej składników, zaś producenta żywności funkcjonalnej cechuje dbałość o wyższą jakość produktów. Żywność funkcjonalna wymaga potwierdzenia swojego prozdrowotnego działania poprzez badania oraz poddawana jest wzmocnionej kontroli bezpieczeństwa.
Dostęp online: <http://www.monz.pl/pdf-73494-10315?filename=%C5%BBBywno%C5%9B%C4%87%20funkcjonalna.pdf>
38. Chłopicka, Joanna : Gryka jako żywność funkcjonalna. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna : czasopismo poświęcone zagadnieniom badań ochrony zdrowia i środowiska. – T. 41, nr 3 (2008), s. 249-252
Dostęp online:
http://www.ptfarm.pl/pub/File/acta_pol_2009/b_2008/3a_2008/BROMAT%203%20s.%20249-252.pdf
39. Cichocka Olga, Saluk Joanna, Wachowicz Barbara : Probiotyki i prebiotyki jako składniki naturalne niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. W: Farmacja Polska – T. 68 (2012), nr (11), s. 795-802. – Bibliogr.
Układ pokarmowy człowieka stanowi środowisko rozwoju mikroorganizmów zarówno korzystnych dla zdrowia, jak i chorobotwórczych. Rodzaj i rozmieszczenie drobnoustrojów w przewodzie pokarmowym człowieka zależy min. od jego stanu zdrowia oraz rodzaju przyjmowanego pokarmu. Bakterie jelitowe uczestniczą w procesach trawienia oraz pełnią funkcje immunostymulatorów. Dla poprawy składu mikroflory jelitowej, zalecane jest przyjmowanie probiotyków, czyli wyselekcjonowanych bakterii

podawanych w odpowiednich ilościach, które muszą spełniać określone kryteria bezpieczeństwa, funkcjonalności i przydatności. Większość szczepów o właściwościach prozdrowotnych należy do rodzaju *Lactobacillus* i *Bifidobacterium*. Probiotyki przywracają równowagę w przewodzie pokarmowym, normalizują motorykę jelit, hamują rozwój drobnoustrojów chorobotwórczych, chronią przed infekcjami, a także mogą pobudzać układ odpornościowy oraz wykazywać aktywność przeciwnowotworową. Istotna jest również rola prebiotyków, czyli składników pożywienia stymulujących mikroflorę jelitową. Połączenie pro- i prebiotyku to synbiotyki, który wykazuje korzystne działanie synergistyczne. Probiotyki i prebiotyki dostępne są na rynku jako preparaty farmaceutyczne oraz jako tzw. żywność funkcjonalna zalecana profilaktycznie. Szczególną rolę odgrywają prebiotyki w stymulacji układu odpornościowego.

Kielce – PBW – Informatorium - Akademika

Warszawa – Biblioteka Uniwersytetu Warszawskiego

40. Cieślak Ewa, Gębusia Agnieszka : Żywność funkcjonalna z dodatkiem fruktanów. W: Żywność : nauka, technologia, jakość. – R. 18, nr 2 (2011), s. 27-37

Kielce – PBW – Informatorium – Akademia

41. Cygan Paulina, Waszkiewicz-Robak Bożena, Świderski Franciszek : Żywność funkcjonalna : przyszłość, perspektywy, trendy. W: Przemysł Spożywczy. – T. 57, nr 3 (2003), s. 12-15, 46

Kielce – PBW – Informatorium – Akademia

42. Czechura Jolanta, Dworzecki Tomasz, Otto-Buczkowska Ewa : Żywność funkcjonalna. W: Lekarz : miesięcznik dla POZ. – R. 12, nr 12 (2008), s. 96-105

Żywność określamy jako funkcjonalną, jeśli można wykazać jej pozytywny wpływ na funkcjonowanie organizmu, wykraczający poza efekty związane z przyjmowaniem pożywienia, a którego działanie wiąże się z poprawą zdrowia i samopoczucia i/lub redukcją ryzyka choroby. Żywność funkcjonalna musi pozostać żywnością, a swój wpływ na ludzki organizm powinna wywierać w dawkach stosowanych w normalnej diecie. Dwa główne aspekty w ocenie tego typu żywności to efektywność i bezpieczeństwo. Wytyczne dotyczące żywności dietetycznej, suplementów i nowej żywności mogą być zastosowane do żywności funkcjonalnej w zależności od specyfiki tych produktów. Wskazane jest, aby lekarze byli zorientowani w pojawiających się nowościach związanych z żywnością funkcjonalną, tak by mogli udzielać swoim pacjentom rady na temat roli diety w utrzymaniu zdrowia i zapobieganiu chorobom.

Kielce – PBW – Informatorium - Akademika

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

43. Florek-Moskal, Monika : Placebo na talerzu. W: Wprost. – 2008, nr 3, s. 80-84

Czy tzw. żywność funkcjonalna działa jak leki?

Dostęp online: <https://www.wprost.pl/121444/Placebo-na-talerzu>

44. Gajos, Anna : Żywność funkcjonalna. W: Świat Farmacji. – 2011, nr (6), s. 46-47

Bydgoszcz – Biblioteka Medyczna Collegium Medicum

45. Gliniak, Halina : Prozdrowotne działanie żywności funkcjonalnej. W: Ekonatura. – 2013, nr 10, s. 6-8

Artykuły zawierające błonnik pokarmowy-żywność wysokobłonnikowa, produkt probiotyczny, o obniżonej zawartości cholesterolu.

Biblioteka UJK - Wolny dostęp-czasopisma-2 p.

46. Grajeta, Halina : Żywność funkcjonalna w profilaktyce chorób układu krążenia. W: Advances in Clinical and Experimental Medicine. – Vol. 13, nr 3 (2004), s. 503-510

Żywność funkcjonalna to żywność naturalna, zmodyfikowana lub wzbogacona, która poza dostarczeniem składników odżywczych korzystnie wpływa na zdrowie, tzn. może poprawić stan zdrowia i samopoczucia i/lub zmniejszać ryzyko rozwoju chorób, zwłaszcza tzw. cywilizacyjnych. Żywność funkcjonalna musi przypominać żywność konwencjonalną i wykazywać korzystne oddziaływanie w ilościach, które oczekuje się, że będą normalnie spożywane z dietą - nie są to tabletki ani kapsułki, ale część składowa prawidłowej

diety. W profilaktyce i leczeniu chorób układu krążenia, do rozwoju których przyczyniają się: miażdżyca, nadciśnienie tętnicze, nadwaga i otyłość, przydatna jest żywność funkcjonalna o obniżonej zawartości cholesterolu, niskosodowa, niskoenergetyczna, wysokobłonnikowa, wzbogacona w kwasy tłuszczowe n-3, fitoestrole, witaminy antyoksydacyjne i inne naturalne przeciwutleniacze, a także żywność o charakterze pre- i probiotyków oraz zawierająca białko sojowe.

Kielce – PBW – Informatorium - Akademika

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

47. Hausman, Marzena : Talerz mądrości. W: Wprost (Poznań). – 1999, nr 48, s. 74-75

Kielce – Biblioteka UJK - Wolny dostęp-czasopisma-2 p.

48. Hołderna-Kędzia, Elżbieta : Suplementy diety i żywność funkcjonalna. II Kongres nt: Żywność, żywienie a zdrowie w Polsce zintegrowanej z Unią Europejską. W: Postępy Fitoterapii. – T. 5 (2004), nr (3), s. 153-155

2 Kongres pt. Żywność, żywienie a zdrowie w Polsce zintegrowanej z Unią Europejską Warszawa 23-26.06. 2004.

Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy - Biblioteka Główna Województwa Mazowieckiego

49. Jeżewska-Zychowicz, Marzena : Zainteresowanie żywnością funkcjonalną w grupie młodych konsumentów i jego uwarunkowania na przykładzie wybranych produktów żywnościowych. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna : czasopismo poświęcone zagadnieniom badań ochrony zdrowia i środowiska. – T. 41, nr 3 (2008), s. 238-242

Dostęp online:

http://www.ptfarm.pl/pub/File/acta_pol_2009/b_2008/3a_2008/BROMAT%203%20s.%20238-242.pdf

50. Kolanowski, Wojciech : Nowoczesne produkty spożywcze o pożądanym działaniu zdrowotnym, żywność funkcjonalna. W: Żywność, Żywienie a Zdrowie. – T. 8 (1999), nr (1) s.101-109, il., tab.

Kraków - Biblioteka Główna Akademii Wychowania Fizycznego

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

51. Kolanowski, Wojciech : Żywność funkcjonalna - nowe propozycje. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. – T. 38 (2005), nr 2, s.105-111. – Bibliogr. 27 poz.

Kielce – PBW – Informatorium - Akademika

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

52. Kolarzyk Emilia, Pach Dorota : Różne oblicza żywności spożywanej przez współczesnego człowieka. W: Przegląd Lekarski. – T. 69 (2012), nr (8), s. 492-497. – Bibliogr.

Zgodnie z oczekiwaniami współczesnego człowieka żywność ma być nie tylko źródłem energii i składników odżywczych, lecz także środkiem do realizacji coraz to nowych celów. Żywność ma być pomocna w utrzymaniu zdrowia i urody, w kształtowaniu sylwetki zgodnej z wyobrażeniami, w poprawieniu wydolności fizycznej i redukcji stresu, w opóźnianiu procesu starzenia oraz powinna wykazywać działanie prewencyjne w stosunku do niektórych chorób, w tym chorób układu krążenia, pokarmowego oraz immunologicznego. W efekcie powstał cały zespół grup produktów żywności niekonwencjonalnej: żywność funkcjonalna, żywność fortifikowana, suplementy diety, odżywki dla sportowców, nutraceutyki. Celem niniejszej pracy jest pokazanie zarówno pozytywnych, jak i negatywnych skutków wprowadzania na rynek oraz spożywania żywności nowej generacji, tworzonej na miarę potrzeb i oczekiwań człowieka.

Dostęp online: http://www.wple.net/plek/numery_2012/numer-8-2012/492-497.pdf

53. Kostyra Henryk, Kostyra Elżbieta, Kuśmierczyk Małgorzata : Żywność funkcjonalna : nutrikosmetologia funkcjonalna = The functional food : the functional nutricosmetology. W: Polish Journal of Cosmetology. – Vol. 19, nr 2 (2016), s. 126-129

Ideą artykułu jest konfrontacja pojęć „żywność funkcjonalna” i „kosmetologia funkcjonalna”. W celu umożliwienia tej dyskusji przypomniano podstawowe definicje budowy komórki ciała oraz transportu substancji odżywczych przez skórę i błonę komórkową. Ponadto podano definicję żywności funkcjonalnej oraz współczesne poglądy na nutrigenetykę i nutrigenomikę. Wyjaśniono istotne różnice pomiędzy kosmetologią spersonalizowaną a potencjalną kosmetologią funkcjonalną. W efekcie tej dyskusji zaproponowano określenie skojarzona nutrikosmetologia funkcjonalna. Nazwa ta łączyłaby żywność funkcjonalną z kosmetologią funkcjonalną. Warunkiem sine qua non takiego preparatu żywieniowo-kosmetycznego byłaby obecność w nim tych samych substancji bioaktywnych, zarówno w żywności funkcjonalnej co i w kosmetyku funkcjonalnym. Zdaniem autorów, takie podejście do nutrikosmetologii funkcjonalnej jest możliwe. Wymaga jednak ono zastosowania interdyscyplinarnej metodologii badawczej.

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

54. Krawczyński, Marian : Probiotyki, prebiotyki i żywność funkcjonalna w praktyce pediatry i lekarza rodzinnego. W: Przewodnik Lekarza. – 2003, nr (2), s. 110, 112-115. – Bibliogr.
U niemowląt karmionych piersią we florze bakteryjnej przewodu pokarmowego dominują bifidobakterie, dlatego też uznano je za korzystne dla zdrowia. Korzystny efekt wiąże się również ze spożywaniem żywych kultur bakteryjnych, znajdujących się w jogurtach (m.in. długowieczność niektórych grup etnicznych). Podobnie pozytywne rezultaty dla organizmu związane są ze spożywaniem prebiotyków (głównie oligosacharydów) oraz tzw. żywności funkcjonalnej, również oddziałującej leczniczo.
Kielce – PBW – Informatorium - Akademika
Kielce – Biblioteka UJK - Wolny dostęp-czasopisma-2 p.
55. Krełowska-Kułas, Maria : Żywność funkcjonalna (prozdrowotna) w Polsce ze szczególnym uwzględnieniem Krakowa. W: Zeszyty Naukowe - Akademia Ekonomiczna w Krakowie. – Nr 623 (2003), s. 63-71
Kielce – PBW – Informatorium - Akademika
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
56. Krygier, Krzysztof : Żywność funkcjonalna - co to dziś oznacza?. W: Przemysł Spożywczy. – T. 65, nr 5 (2011), s. 14-16
Kielce – PBW – Informatorium – Akademika
57. Krygier, Krzysztof : Żywność funkcjonalna w Polsce i na świecie. W: Przemysł Spożywczy. – T. 57, nr 11 (2003), s. 14-16
Kielce – PBW – Informatorium - Akademika
58. Krygier, Krzysztof : Żywność funkcjonalna : żywność XXI wieku. W: Przemysł Spożywczy. – T. 56, nr 4 (2002), s. 2-4, 26
Kielce – PBW – Informatorium – Akademika
59. Krygier Krzysztof, Florowska Anna : Żywność funkcjonalna obecnie i w przyszłości. W: Przemysł Spożywczy. – T. 62, nr 5 (2008), s. 2-6
Kielce – PBW – Informatorium – Akademika
60. Krzepińko Anna, Skwaryło-Bednarz Barbara, Zych-Wężyk Iwona : Kiełki roślin kapustowatych - żywność funkcjonalna = Mustard germs - functional food. W: Aura (Warszawa). – 2017, nr 7/8, s. 14-16
Kielce – PBW – Czytelnia
61. Kudelka, Wanda, Popis Marzena : Żywność genetycznie zmodyfikowana i funkcjonalna : nowe segmenty na rynku żywności. W: Zeszyty Naukowe - Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie. – Nr 881 (2012), s. 63-77
Kielce – PBW – Informatorium - Akademika

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

62. Kunachowicz, Hanna : Żywność funkcjonalna - rola antyoksydantów. W: Farmacja Polska. – T. 57 (2001), nr (15), s. 703-706. – Bibliogr.
Kielce – PBW – Informatorium - Akademika
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
63. Kunachowicz Hanna, Kłys Wojciech : Żywność funkcjonalna : wpływ dodatku prebiotyków i probiotyków na wartość odżywczą żywności. W: Pediatria Współczesna : gastroenterologia, hepatologia i żywienie dziecka. – T. 4, nr 1 (2002), s. 33-40
Kielce – PBW – Informatorium - Akademika
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
64. Lange, Ewa : Produkty owsiane jako żywność funkcjonalna. W: Żywność : nauka, technologia, jakość. – R. 17, nr 3 (2010), s. 7-24
Kielce – PBW – Informatorium – Akademika
65. Libudzisz, Zdzisława : Probiotyczna żywność funkcjonalna. W: Standardy Medyczne : miesięcznik dla lekarzy pediatrów. – R. 5 (2003), nr 6, s. 1134, 1136, 1138-1145. – Bibliogr.
Probiotyczna żywność funkcjonalna zalecana jest w celu przywrócenia zrównoważonej mikroflory jelitowej człowieka, ochrony przed wieloma schorzeniami, stymulacji systemu immunologicznego i na tej drodze poprawy ogólnego stanu zdrowia. W pracy omówiono układ mikroflory jelitowej człowieka oraz znaczenie stosowania probiotyków dla jego regulacji. Szczególną uwagę zwrócono na produkty mleczne fermentowane z udziałem bakterii mlekowych o cechach probiotycznych.
Bydgoszcz – Biblioteka Medyczna Collegium Medium
66. Lisowska-Myjak, Barbara : Żywność funkcjonalna w profilaktyce i leczeniu niektórych chorób. W: Farmacja Polska. – T. 58 (2002), nr (2) s. 72-77. – Bibliogr.
Kielce – PBW – Informatorium - Akademika
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
67. Łykowska-Szuber, Liliana, Linke Krzysztof, Krela-Kaźmierczak Iwona : Żywność funkcjonalna : nienasycone kwasy tłuszczowe, probiotyki. W: Lekarz : miesięcznik dla POZ. – R. 10, nr 9 (2006), s. 92-96
Prawidłowe odżywianie polega na uwzględnieniu zapotrzebowania organizmu na wszystkie niezbędne składniki odżywcze oraz energię. Żywność funkcjonalna obejmuje specjalnie dobrane produkty spożywcze, wykazujące korzystny wpływ na zdrowie. Udowodniono, że taki efekt wykazują między innymi wielonienasycone kwasy tłuszczowe oraz probiotyki. Źródłem tych pierwszych są rośliny oraz ryby. Kwasy te biorą udział w metabolizmie cholesterolu, hamują agregację płytek krwi i procesy karcynogenezy. Probiotyki to żywe mikroorganizmy obecne w pożywieniu. Po spożyciu wywierają korzystne działanie na człowieka poprzez utrzymanie lub poprawę mikroflory przewodu pokarmowego.
Kielce – PBW – Informatorium - Akademika
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
68. Obiedzińska Agnieszka, Waszkiewicz-Robak, Bożena : Oleje tłoczone na zimno jako żywność funkcjonalna. W: Żywność : nauka, technologia, jakość. – R. 19, nr 1 (2012), s. 27-44
Kielce – PBW – Informatorium - Akademika
69. Olędzka, Regina : Nutraceutyki, żywność funkcjonalna : rola i bezpieczeństwo stosowania. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna : czasopismo poświęcone zagadnieniom badań ochrony zdrowia i środowiska. – T. 40, nr 1 (2007), s. 1-8
Dostęp online:

70. Pietrzyk Sławomir, Plaszczyk Zofia : Prebiotyki i probiotyki - żywność funkcjonalna. W: Laboratorium. – 2011, nr (9/10), s. 48-51
Prebiotyki i probiotyki powszechnie znane są ze swoich terapeutycznych właściwości. Korzystnie wpływają m.in. na system odpornościowy, metabolizm laktozy oraz redukcję poziomu cholesterolu we krwi. Pre i probiotyki uważane są za bezpieczne w powszechnym stosowaniu i dlatego coraz częściej wykorzystywane są jako składniki żywności funkcjonalnej. W artykule przedstawiono najważniejsze cechy charakteryzujące pre i probiotyki oraz potencjalne korzyści związane z ich stosowaniem.
Warszawa - Warszawa - Biblioteka Publiczna m.st. Warszawy
71. Popek, Stanisław : Żywność funkcjonalna - charakterystyka i wskaźniki jej jakości. W: Zeszyty Naukowe - Akademia Morska w Gdyni. – Nr 52 (2004), s. 110-119
Kielce – PBW – Informatorium - Academika
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
72. Romanowska, Dorota : Leczenie jedzeniem. W: Newsweek Polska. – 2002, [nr] 1, s. 103-104
Jedzenie o właściwościach leczniczych poprawiająca funkcjonowanie narządów i zapobieganiem wielu chorób. Żywność taka nazywa się funkcjonalną albo nutraceutykiem.
Kielce – PBW – Czytelnia
73. Rywotycki, Ryszard : Oddziaływanie dodatków funkcjonalnych w żywności. W: Wszechświat. – 2002, nr 7/9, s. 208-212
Substancje konserwujące. Zawartość w produktach azotanów.
Kielce – PBW – Czytelnia
74. Schlegel-Zawadzka Małgorzata, Krzyżewska Krystyna : Nutraceutyki a żywność funkcjonalna, podobieństwa i różnice : podział nutraceutyków i bezpieczeństwo ich stosowania. W: Wojskowa Farmacja i Medycyna. – T. 1 (2008), nr 2, s. 16-25
Kielce – PBW – Informatorium - Academika
Warszawa – Biblioteka Narodowa
75. Solska, Joanna : Mleko z ryby, jaja z kwasem. W: Polityka. – 2005, nr 1, s. 34-38
Żywność funkcjonalna - nowa moda dietetyczna.
Kielce – PBW – Czytelnia
76. Sosińska Ewa, Terlicka Klaudyna, Krygier Krzysztof : Żywność funkcjonalna w opinii polskich i belgijskich konsumentów. W: Przemysł spożywczy. – T. 60, nr 10 (2006), s. 49-52
Kielce – PBW – Informatorium - Academika
77. Stańczak, Andrzej, Ochocki Zbigniew : Żywność funkcjonalna i nutraceutyki. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna : czasopismo poświęcone zagadnieniom badań ochrony zdrowia i środowiska. – T. 36, nr 3 (2003), s. 185-191
Kielce – PBW – Informatorium - Academika
Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego
78. Sygut-Nowak Marzena, Wojciechowski Tomasz : Obiad z apteki : w restauracjach będzie można wkrótce zjeść specjalne dania, które leczą. W: Wprost. – 1999, nr 18, s. 82, 84
Żywność lecznicza - nutraceutyki.
Kielce – PBW – Czytelnia
79. Szterk Arkadiusz, Czerwonka Małgorzata, Waszkiewicz-Robak Bożena : Żywność funkcjonalna dla osób prowadzących aktywny tryb życia. W: Przemysł Spożywczy. – T. 64, nr 5 (2010), s. 32-36

- 80.Szymański, Antoni : Żywność funkcjonalna w profilaktyce i terapii. W: Farmacja Polska. – T. 63 (2007), nr 17, s. 792-799. – Bibliogr.

Kielce – PBW – Informatorium - Akademika

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

- 81.Trziszka Tadeusz, Różański Henryk : Żywność funkcjonalna i nutraceutyki w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. W: Herbalism. – 2015, nr (1), s. 9-19. – Bibliogr.

Zdrowie publiczne, w tym profilaktyka, staje się kluczowym elementem egzystencji społeczeństw i jakości życia. Najważniejszą rolę odgrywa żywność prozdrowotna, zwłaszcza żywność funkcjonalna i nutraceutyki. Żywność funkcjonalna jest to żywność o postaci konwencjonalnej, której udowodniono korzystny wpływ na: poprawę stanu zdrowia, poprawę samopoczucia i/lub zmniejszenie ryzyka chorób. Może obniżać ryzyko choroby, wpływając na poprawę jakości życia. Nutraceutyki są to składniki biologicznie aktywne, które mogą występować w żywności funkcjonalnej lub oddzielnie, wywierające udokumentowany i korzystny wpływ na zdrowie poprzez ich udział w procesach metabolicznych. Zasadniczą cechą nutraceutyków jest ich naturalne pochodzenie. Zatem, nutraceutyki to biosubstancje lub ich preparaty wywodzące się z surowców pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i biotechnologicznego, które zostały wytworzone (wyzisolowane) z zastosowaniem innowacyjnych technologii. Wśród najczęściej stosowanych i najbardziej rozpoznanych surowców do wytwarzania nutraceutyków można wymienić m.in.: jaja, siarę, produkty pszczelarskie, ekstrakty roślin, w tym zioła, owoce itp. Rynek nutraceutyków rozwija się bardzo dynamicznie. Wśród szerokiej palety polskich nutraceutyków można wymienić: colostryninę (ekstrakt biopeptydów siary), stosowaną w profilaktyce choroby Alzheimer'a, owofosfolipidy żółtka bogate w n-3 kwasy tłuszczowe i witaminy stosowane w rozwijaniu naturalnej odporności i regeneracji organizmu po przebytych chorobach, preparaty aroniowe stosowane w profilaktyce chorób serca...

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

- 82.Włochal Małgorzata, Grzymisławski Marian, Bogdański Paweł : Możliwości wykorzystania żywności funkcjonalnej w leczeniu otyłości. W: Forum Zaburzeń Metabolicznych. – T. 5 2014, nr (2), s. 51-62. – Bibliogr.

Otyłość jest aktualnie jedną z najczęstszych chorób, której rozmiary epidemiologiczne sięgają pandemii. Według danych z 2012 roku nadmierna masa ciała jest piątą pod względem częstości przyczyną śmierci na całym świecie - umiera na nią 2,8 mln osób rocznie. Anorektyczny efekt środków farmakologicznych stosowanych dotychczas w leczeniu otyłości był związany ze zmianą apetytu, metabolizmu oraz wpływem na wchłanianie składników odżywczych z pożywienia. Niestety, wiele z farmaceutyków powoduje skutki uboczne, dlatego badania prowadzone w ostatnich latach koncentrowały się na wykazaniu wpływu żywności funkcjonalnej na redukcję masy ciała. Żywność funkcjonalna lub inaczej FOSHU (Foods for Specified Health Use) jest normalną żywnością, z której usunięto szkodliwe składniki (np. alergeny) bądź wzbogacono ją w substancje aktywne fizjologicznie, tak aby otrzymać produkt posiadający odpowiednią wartość odżywczą, poprawiającą stan zdrowia człowieka. Wśród głównych związków bioaktywnych wykorzystywanych w terapii nadwagi i otyłości wymienia się: włókno pokarmowe, chitosan, polifenole roślinne, sztuczne substancje słodzące, probiotyki, prebiotyki, aminokwasy, peptydy, białka, glikozydy, karnitynę oraz sprzężone dieny kwasu linolenowego (CLA). Celem niniejszej pracy jest analiza dotychczasowych doniesień dotyczących możliwości wykorzystania probiotyków, prebiotyków, włókna pokarmowego, chitosanu oraz polifenoli roślinnych w terapii otyłości.

Dostęp online:

https://journals.viamedica.pl/forum_zaburzen_metabolicznych/article/view/40021/27680

- 83.Włodarczyk, Magdalena : Żywność funkcjonalna - pożywieniem przyszłości / rozm. przepr.

Krystyna Bonenberg. W: Aura (Warszawa). – 1999, nr 10, s. 20-21

Kielce – PBW – Czytelnia

- 84.Włodarek, Dariusz : Zastosowanie żywności funkcjonalnej w cukrzycy, otyłości i zespole metabolicznym. W: Medycyna Metaboliczna. – T. 11 (2007), nr (4), s. 38-42. – Bibliogr.

Żywność funkcjonalna to żywność, która oprócz korzyści żywieniowych daje również korzyści zdrowotne.

Składniki funkcjonalne mogą albo naturalnie występować w produkcie, jak rozpuszczalny błonnik w owsie, lub być dodane podczas produkcji. Korzyści ze spożycia tego typu żywności polegają na zmniejszeniu ryzyka wystąpienia schorzeń dietozależnych. Wiele produktów i składników żywności ma działanie korzystne dla zdrowia, np.: włókno pokarmowe, kwasy tłuszczowe omega-3, probiotyki, prebiotyki, witaminy, fitosterole. W niniejszym artykule przedstawiono zastosowanie żywności funkcjonalnej w cukrzycy, otyłości i zespole metabolicznym.

Kielce – PBW – Informatorium - Academika

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

85. Wrześniewska-Wal, Iwona : Żywność funkcjonalna : aspekty prawne. W: Przemysł Spożywczy. – T. 63, nr 1 (2009), s. 30-33

Kielce – PBW – Informatorium - Academika

86. Zegan Magdalena, Jeznach Maria : Pojęcie żywności funkcjonalnej w świetle uwarunkowań prawnych oraz opinii konsumentów. W: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. – T. 37 (2004), supl.: VI Krajowe Warsztaty Żywnieniowe pt. Postępy w epidemiologii i ocenie żywności funkcjonalnej s. 115-120. – Bibliogr.

Kielce – PBW – Informatorium - Academika

Warszawa - Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego

87. Ziajka, Stefan, Kowalik Jarosław, Tarczyńska Anna Sylwia : Żywność funkcjonalna - składnik diety przyszłości?. W: Prace i Materiały Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego. – 2010, [z.] 2, [cz.] 2, s. 235-243

Kielce – PBW – Informatorium - Academika

Kraków - Biblioteka Główna Uniwersytetu Ekonomicznego

88. Żywność funkcjonalna - rola nutraceutyków w profilaktyce chorób układu krążenia / Joanna Saluk-Juszczak, Joanna Kołodziejczyk, Karolina Babicz, Karolina Królewska. W: Kosmos. – T. 59 (2010), nr (3/4), s. 527-538. – Bibliogr.

Dostęp online: <http://kosmos.icm.edu.pl/PDF/2010/527.pdf>

89. Żywność funkcjonalna w opinii konsumentów = Functional food in the consumers opinion / Agnieszka Filipiak-Florkiewicz, Adam Florkiewicz, Kinga Topolska, Klaudia Krzysik. W: Żywnienie Człowieka i Metabolizm. – R. 43, nr 3 (2016), s. 210-224

Zwiększanie świadomości konsumentów prowadzi do zwiększenia popytu na produkty żywnościowe specjalnie skomponowane, mające działanie prozdrowotne, a także o dobrych właściwościach sensorycznych. Celem badań była ocena poziomu wiedzy osób dorosłych na temat żywności funkcjonalnej, jej roli, a także preferencji i oczekiwań konsumentów. Badanie zostało przeprowadzone na grupie 184 respondentów w wieku 19-59 lat, przy użyciu specjalnie skonstruowanego kwestionariusza. Wyniki poddano analizie statystycznej (test Chi-kwadrat). Wyróżniającymi czynnikami były: płeć, wykształcenie, miejsce zamieszkania i status ekonomiczny. Większość respondentów znała definicję żywności funkcjonalnej. Witaminy, składniki mineralne, kwasy tłuszczowe omega-3, a także błonnik pokarmowy były najczęściej wskazywane jako składniki diety mające właściwości prozdrowotne. Konsumentów wskazywali, że najbardziej poszukiwanymi na rynku są produkty ze zmniejszoną zawartością tłuszczu, cholesterolu i cukru, a także o niższej wartości energetycznej. Na rynku żywności funkcjonalnej oczekiwali także produktów zbożowych i mlecznych. Jeden na trzech respondentów zadeklarował spożywanie produktów funkcjonalnych, ponieważ był przekonany o ich pozytywnym działaniu na zdrowie człowieka.

Kielce – PBW – Informatorium - Academika

Kraków - Biblioteka Główna Akademii Wychowania Fizycznego