

Materiały źródłowe do przedmiotu:

1. Red. J. Gawęcki, L. Hryniewiecki: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. T. 1. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2003.
2. Red. J. Hasik, J. Gawęcki: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. T. 2. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2000.
3. Red. H. Gertig, J. Gawęcki: Słownik terminów żywieniowych. T. 3. Wyd. nauk. PWN, Warszawa 2001.
4. Red. J. Hasik, L. Hryniewiecki, M. Grzymisławski: Dietetyka. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 1999.
5. H. Młodecki, L. Piekarski: Zagadnienia zdrowotne żywności. Zarys bromatologii. Podręcznik dla studentów farmacji. PZWL, Warszawa 1987.
6. M. Nikonorow, B. Urbanek-Karłowska: Toksykologia żywności. PZWL, Warszawa 1987.
7. H. Gertig: Żywności a zdrowie. PZWL, Warszawa 1996.
8. T. Fortuna, L. Juszcak, J. Sonbolewska: Podstawy analizy żywności. AR, Kraków 1999.

Materiały źródłowe do przedmiotu:

9. M. Krełowska-Kułas: badanie jakości produktów spożywczych. PWE, Warszawa 1993.
10. I. Nadolna, H. Kunachowicz, K. Iwanow: Potrawy, Skład i wartość odżywcza. Prace IŻŻ 65, Warszawa 1994.
11. H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, K. Iwanow: Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych. Prace IŻŻ 85, Warszawa 1998.
12. Red. Ś. Ziemiański: Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2001.

Wybrane artykuły z:

Roczniki Państwowego Zakładu Higieny

Bromatologia i Chemia Toksykologiczna

Żywienie Człowieka i Metabolizm

Żywnienie – badanie żywności w relacji do żywych organizmów

Dietetyka – zalecenia w leczeniu chorób poprzez zmiany w odżywianiu

HIPOKRATES (460-377 p.n.e.)

„Pozwól twojemu pokarmowi (żywności) być twoim lekarstwem, a wtedy jedynym lekarstwem będzie twoja żywność”

„O głodzie pracować nie wypada”

„Przede wszystkim nie szkodzić”



Śniadanie na trawie – Manet 1863



Śniadanie wioślarzy – Renoir 1881



Śniadanie w ogrodzie – Claude Monet

Śniadanie
1868

Claude
Monet





W ciągu 70
lat życia
człowiek
spożywa

1,9 t białka
2,3 t tłuszczu
9.5 t węglowodanów
0.6 t składników
mineralnych
63,8 t wody

Spożycie składników pokarmowych
przez człowieka w ciągu 70 lat

BROMATOLOGIA

Bromatos – pożywienie (gr.); broma - pokarm

Logos – nauka

Prof. St. Krauze - nauka o środkach spożywczych
(nauka o artykułach żywności)

Prof. prof. H. Gertig, J. Gawęcki – nauka, która zajmuje się
jakością zdrowotną żywności, rozpatrując
działanie żywności na organizm człowieka,
zarówno w sensie pozytywnym, jak
negatywnym.

Własna rozbudowana- nauka zajmująca się jakością zdrowotną
żywności, jej oddziaływaniem na organizm
człowieka w stanie zdrowia i choroby,
interakcjami między pożywieniem i lekami.

BROMATOLOGIA

Wg <http://wiem.onet.pl/wiem/0054ce.html>

Nauka stosowana, badająca środki spożywcze pod względem wartości odżywczych, składu chemicznego, strawności i przyswajalności, zajmująca się również higieną produkcji żywności, jej przechowywania i przetwórstwa.

Współczesna bromatologia obejmuje także badania nowych źródeł żywności i wpływu środowiska na jakość płodów rolnych oraz monitorowanie poziomu najbardziej rozpowszechnionych zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które przechodzą ze środowiska do żywności. Ponadto bada i ocenia substancje dodawane do artykułów spożywczych oraz opakowania i aparaturę mającą kontakt z żywnością.

BROMATOLOGIA

Własna – skrócona

Nauka o żywności i żywieniu

DZIENNIK USTAW

Warszawa, dnia 22 czerwca 2001 r. Nr 63 Poz. 634

USTAWA

z dnia 11 maja 2001 r.

o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

(Dz. U. Nr 63, poz. 634)

Rozdział 1

Przepisy ogólne

Art. 1. 1. Ustawa określa:

1) warunki produkcji środków spożywczych, używek, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych oraz innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz obrotu tymi artykułami,

2) wymagania dotyczące zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej artykułów, o których mowa w pkt 1,

MSZ

DZIENNIK USTAW

Warszawa, dnia 5 lutego 2001 r. Nr 9 Poz. 72

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 27 grudnia 2000 r.

w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i innych substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub używkach.

(Dz. U. z 2001 r. Nr 9, poz. 72)

Na podstawie art. 4 ust. 4 i 5 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1985 r. Nr 12, poz. 49, z 1989 r.

Nr 35, poz. 192, z 1992 r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456, z 1997 r. Nr 43, poz. 272, Nr 60, poz. 369 i Nr 88, poz. 554, z 1998 r. Nr 106, poz. 668 oraz z 2000 r. Nr 120, poz. 1268) zarządza się, co następuje:

DZIENNIK USTAW

Warszawa, dnia 7 maja 2001r. Nr 40 Poz. 464

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 27 kwietnia 2001 r.

**zmieniające rozporządzenie w sprawie wykazu
dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i
innych substancji obcych dodawanych do środków
spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń,
które mogą znajdować się w środkach spożywczych
lub używkach**

(Dz. U. z 2001 r. Nr 40, poz. 464)

Kancelaria Sejmu Dz.U. 2002 nr 135 poz. 1145

Ustawa z dnia 24 lipca 2002 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz innych ustaw.

Do odczytania tekstu niezbędny jest program [Adobe Acrobat Reader](#)

Status aktu prawnego: **obowiązujący**

Data wydania: **2002.07.24**

Data wejścia w życie: **2002.09.12**

Data obowiązywania: **2002.09.12**

Uwagi: **art. 1 pkt 9 wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r., art. 1 pkt 12 wchodzi w życie z dniem 10 listopada 2002 r., art. 1 pkt 14 lit. a) wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2004 r.**

Organ wydający: **SEJM**

Organ uprawniony: **MIN. WŁAŚCIWY DS ZDROWIA**

Organ zobowiązany: **MIN. WŁAŚCIWY DS RYNKÓW ROLNYCH
MIN. WŁAŚCIWY DS ZDROWIA**

Akty zmienione: [Dz.U. 2001 nr 63 poz. 634 2002.09.12](#)
[Dz.U. 1970 nr 16 poz. 137 2002.09.12](#)
[Dz.U. 1971 nr 12 poz. 114 2002.09.12](#)
[Dz.U. 1985 nr 12 poz. 49 2002.09.12](#)
[Dz.U. 1993 nr 55 poz. 250 2002.09.12](#)
[Dz.U. 1993 nr 55 poz. 251 2002.09.12](#)
[Dz.U. 1997 nr 96 poz. 593 2002.09.12](#)
[Dz.U. 1997 nr 141 poz. 943 2002.09.12](#)
[Dz.U. 2001 nr 3 poz. 18 2002.09.12](#)
[Dz.U. 2001 nr 4 poz. 25 2002.09.12](#)
[Dz.U. 2001 nr 5 poz. 44 2002.09.12](#)
[Dz.U. 2001 nr 11 poz. 84 2002.09.12](#)
[Dz.U. 2001 nr 42 poz. 471 2002.09.12](#)
Odesłania: [Dz.U. 1970 nr 29 poz. 245](#)

Akty zmieniające: [Dz.U. 2001 nr 100 poz. 1085 2001.10.01](#)
[Dz.U. 2001 nr 126 poz. 1384 2002.01.01](#)
[Dz.U. 2001 nr 128 poz. 1408 2002.11.10](#)
[Dz.U. 2002 nr 135 poz. 1145 2002.09.12](#)

<http://www.sejm.gov.pl> - strony internetowe

DZIENNIK USTAW

Warszawa, dnia 19 lipca 2000 r. Nr56_Poz. 676

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 30 czerwca 2000 r.

**w sprawie zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu w celach
spożywczych niektórych rodzajów soli.**

(Dz. U. Nr 56, poz. 676)

**Na podstawie art. 13 pkt 1 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o
warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz.
245, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1985 r. Nr 12, poz. 49, z 1989 r.
Nr 35, poz. 192, z 1992 r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456, z 1997
r. Nr 43, poz. 272, Nr 60, poz. 369 i Nr 88, poz. 554 oraz z 1998 r.
Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:**

§ 1. Zakazuje się, z zastrzeżeniem § 2, produkcji i wprowadzania do obrotu soli spożywczej przeznaczonej do bezpośredniego spożycia przez ludzi, jeżeli nie zawiera ona jodku potasu (KI) w ilości (30 ± 10) mg/kg lub jodanu potasu (KIO_3) w ilości (39 ± 13) mg/kg.

§ 2. Zakazuje się stosowania soli spożywczej jodowanej, określonej w § 1, do przetwórstwa środków spożywczych.

§ 3. Traci moc zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 lipca 1996 r. w sprawie zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu w celach spożywczych niektórych rodzajów soli (Monitor Polski Nr 48, poz. 462).

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia: F. Cegielska

Rozwój nauki o artykułach żywnościowych
po roku 1870-71 – po wojnie francusko-pruskiej

Często fałszowanie żywności

1879 – Niemcy – ustawa żywnościowa - 1927

1896 – Austria

1905 – Francja, Szwajcaria

1906 – Stany Zjednoczone Ameryki

1938 – Wielka Brytania - 1955

1928 – **Polska** - 1970 Ustawa o warunkach zdrowotnych
żywności i żywienia

2001 Ustawa o warunkach zdrowotnych
żywności i żywienia

Fizjologia żywienia
-rola składników odżywczych,
ich przemiany, normy żywienia

Patologia żywienia-
niedobory
żywieniowe, wpływ
żywienia na
powstawanie
chorób

Ekonomika
i planowanie wyżywienia

Bromatologia (nauka o
żywności) - badanie
składu, wartości
odżywczych itp.

**Nauka o żywieniu
człowieka**

Organizacja żywienia
zbiorowego - higiena
zakładów żywienia
zbiorowego

Epidemiologia i
profilaktyka zatruc i
zakażeń
pokarmowych

Dietetyka
(nauka o zasadach
żywienia człowieka
chorego)

Technologia
sporządzania potraw
i posiłków

Ważniejsze działy nauki o żywieniu człowieka

Dziedziny nauk pomocne w rozumieniu problemów związanych z żywnością i żywieniem

1. Chemia
2. Biochemia
3. Biologia
4. Fizjologia
5. Farmakologia
6. Analityka
7. Socjologia
8. Matematyka
9. Epidemiologia
10. Prawo
11. Zarządzanie
12. Historia itp..

Żywność- pojęcie ogólne odnoszące się do pojedynczych środków spożywczych, surowych lub przetworzonych oraz do ich zestawów.

Środki spożywcze - substancje lub ich mieszaniny zawierające składniki potrzebne do odżywiania organizmu ludzkiego i przeznaczone w stanie naturalnym lub po przerobieniu do spożywania przez ludzi.

Żywność (środek spożywczy) – każda substancja lub produkt przetworzony, częściowo przetworzony lub nieprzetworzony, przeznaczony do spożycia przez ludzi, w tym napoje, gumy do żucia, woda, oraz składniki żywności celowo dodawane do żywności w procesie produkcji.

Pożywieniem nazywa się wszystkie jadalne części tkanek roślinnych lub zwierzęcych w stanie naturalnym lub przetworzonym, w postaci płynnej lub stałej, które po doustnym przyjęciu i przyswojeniu przez organizm ludzki mogą być źródłem różnorodnych składników odżywczych.

Składnik pokarmowy – jest to zawarty naturalnie w środku spożywczym związek chemiczny, który może mieć charakter odżywczy, jak i nieodżywczy (balastowy, smakowo-zapachowy, antyodżywczy, szkodliwy).

Składnikiem odżywczym określa się najmniejszą cząsteczkę organiczną czy nieorganiczną, którą po uwolnieniu w procesach trawienia organizm może wchłonać w przewodzie pokarmowym i wykorzystać do swoich celów (źródło energii, materiał budulcowy, czynnik regulujący procesy życiowe).

Używki - substancje lub ich mieszaniny nie zawierające składników odżywczych lub zawierające je w ilościach nie mających znaczenia dla odżywiania organizmu ludzkiego, które jednak ze względu na swoje oddziaływanie fizjologiczne lub cechy organoleptyczne są przeznaczone do spożywania lub w inny sposób są wprowadzane do organizmu ludzkiego.

Substancje obce - substancje dodatkowe, zanieczyszczenia przypadkowe, zanieczyszczenia techniczne.

Dietetyczny środek spożywczy - taki produkt, który ze względu na skład i sposób przygotowania jest przeznaczony do żywienia ludzi w przypadkach określonych chorób lub stanów fizjologicznych i jest wprowadzony do obrotu z oznaczeniem „dietetyczny środek spożywczy”.

Potrawa dietetyczna to środek dietetyczny przygotowany do bezpośredniego spożycia, a zestaw takich potraw to posiłek dietetyczny.

Odżywka to środek spożywczy o wzbogaconym składzie w określone składniki odżywcze lub o zwiększonej zawartości składników naturalnych, przeznaczony do żywienia ludzi wymagających intensywnego odżywiania.