

Spis treści

Wprowadzenie	9
--------------------	---

Rozdział I

RÓŻNE PŁASZCZYZNY ROZUMIENIA POJĘCIA ZDROWEJ ŻYWNOŚCI

1. Pojęcie zdrowej żywności w literaturze z zakresu nauk medycznych i nauk o zdrowiu	17
2. Pojęcie zdrowej żywności w literaturze z zakresu nauk społecznych	39
3. Pojęcie zdrowej żywności w przepisach prawa.....	43
4. Pojęcie zdrowej żywności – analiza różnic i zależności między poszczególnymi ujęciami zdrowej żywności	51

Rozdział II

ZDROWA ŻYWNOŚĆ W ŚWIETLE WYNIKÓW BADAŃ ANKIETOWYCH

1. Założenia badań	55
2. Opis realizacji badań.....	57
3. Wyniki badań.....	61
3.1. Ogólne podejście do teatyki zdrowej żywności	62
3.2. Pozyskiwanie informacji o żywności i pożądane cechy żywności.....	65
3.3. Decyzje zakupowe i żywieniowe oraz ich determinanty	73
3.4. Obawy związane z żywnością.....	75
3.5. Ogólna wiedza na temat żywności.....	76
3.6. Badanie przedsiębiorców z branży spożywczej.....	82
4. Wnioski z badań	85

Rozdział III

ZDROWA ŻYWNOŚĆ W ŚWIETLE REGULACJI PRAWNYCH

1. Założenia badań	87
2. Opis realizacji badań.....	88
3. Wyniki badań.....	92
3.1. Naturalność i czystość żywności.....	92
3.2. „Prosty skład”	100
3.3. Wartości odżywcze.....	104
3.4. Lokalna produkcja	107
4. Wnioski z badań	109

Rozdział IV

ZDROWA ŻYWNOŚĆ W BADANIACH ANALITYCZNYCH

1. Założenia badań	113
2. Opis realizacji badań.....	119
2.1. Badane asortymenty żywności pochodzenia roślinnego, miody oraz kraj pochodzenia.....	119
2.2. Badane grupy zanieczyszczeń chemicznych.....	122
2.3. Badane zanieczyszczenia biologiczne.....	123
2.4. Badane grupy korzystnych składników w żywności pochodzenia roślinnego	123
2.5. Walidacja metod analitycznych.....	125
2.6. Analiza statystyczna.....	125
3. Wyniki badań.....	126
3.1. Występowanie zanieczyszczeń chemicznych w żywności pochodzenia roślinnego i miodach	126
3.1.1. Występowanie pestycydów	126
3.1.2. Wykryte grupy pestycydów	169
3.1.3. Występowanie pierwiastków toksycznych.....	183

3.2. Występowanie zanieczyszczeń biologicznych – mykotoksyn w orzechach i kawach	193
3.3. Występowanie korzystnych składników w żywności pochodzenia roślinnego	195
3.3.1. Zawartość składników mineralnych	195
3.3.2. Występowanie wybranych związków odżywczych w orzechach	207
3.3.3. Występowanie wybranych związków przeciwutleniających w orzechach	209
4. Wnioski z badań	210
Synteza wyników badań – zakończenie	225
Bibliografia	235
O programie	249
O Autorach	251