

## OBSAH

ZÁKLADNÍ PRINCIPY NUTRIČNÍ TOXIKOLOGIE .....	3
BIOLOGICKÉ FAKTORY S NEPŘÍZNIVÝM DOPADEM NA ZDRAVÍ .....	7
1. Mikroorganismy .....	7
<i>Mikroorganismy vyvolávající alimentární nákazy nebo     mikrobiální toxikózy</i> .....	7
<i>Indikátorová mikroflóra</i> .....	10
<i>Saprofytická mikroflóra s významnou metabolickou aktivitou</i> .....	11
<i>Mikroflóra trávicího ústrojí u člověka</i> .....	13
2. Živočichové .....	24
3. Rostliny .....	24
CIZORODÉ LÁTKY V POTRAVINOVÝCH ŘETĚZCÍCH .....	35
<i>Definice pojmu cizorodých látek v poživatinách</i> .....	35
<i>Zdroje chemické kontaminace složek prostředí a jejich vliv     na potravní řetězce</i> .....	37
<i>Cizorodé látky přídavné - aditivní v potravinách</i> .....	38
1. Látky upravující a ovlivňující smyslové vlastnosti .....	38
2. Látky zajišťující zvýšení biologické hodnoty .....	43
3. Chemické konzervační látky .....	44
<i>Kontaminující cizorodé látky v poživatinách</i> .....	46
<i>Cizorodé látky pocházející z obalu poživatin</i> .....	58
<i>Hygienické normy pro jednotlivé cizorodé látky</i> .....	60
POTRAVINY A POCHUTINY .....	62
Potraviny .....	62
Maso .....	63
Mléko .....	66

Sýry .....	67
Tvaroh .....	67
Vejce .....	68
Luštěniny .....	69
Obiloviny .....	70
Brambory .....	70
Ovoce .....	71
Zelenina .....	72
Rostlinné tuky .....	73
Cukr řepný (nebo třtinový) rafinovaný .....	74
Med .....	74
Pochutiny .....	74
Koření .....	75
Houby .....	76
Povzbuzující pochutiny .....	77
Káva (Semen coffeae) .....	77
Čaj .....	78
Kakao .....	78
Kola .....	79
Alkoholické nápoje .....	79
Víno .....	81
Lihoviny .....	81
Bezalkoholické nápoje .....	82
Sůl .....	83
Ocet .....	83