

Praktyki rolnicze i chemiczne dodatki do żywności: co warto wiedzieć?

dr Małgorzata Martowicz, prof. AT

11.12.2026

Wykład

9:45-11:15

Sala b028

Dodatki do żywności to szeroka kategoria substancji, które w normalnych warunkach nie są ani spożywane same jako żywność, ani nie są stosowane jako charakterystyczny składnik żywności, ale są stosowane w przemyśle spożywczym w celu poprawienia smaku, wyglądu, trwałości i właściwości konserwujących. Niektóre z nich są naturalne i bezpieczne, a nawet korzystne dla zdrowia, jednak wiele z nich może wywoływać kontrowersje i wątpliwości związane z ich wpływem na ludzkie zdrowie. Podczas wykładu przyjrzymy się bliżej dodatkom do żywności, w tym, czym są i jakie funkcje pełnią w produktach spożywczych. Skupimy się również na tych, które budzą największe obawy związane z ich stosowaniem, mogą powodować negatywne reakcje i które warto omijać w swojej codziennej diecie.

Demonstracje:

Podczas wykładu zostaną zaprezentowane doświadczenia chemiczne, podczas których wykryte zostaną niektóre chemiczne dodatki do żywności w produktach spożywczych np. konserwanty, antyutleniacze, barwniki, dodatki smakowo – zapachowe itp.