



Chemiczne dodatki do żywności i ich wpływ na nasze zdrowie

dr Małgorzata Martowicz

14.06.2024

Wykład

9:45-11:15

Sala B125

Dodawane w celach przedłużenia terminu ważności, ochrony przed pleśnią i bakteriami, ładniejszego wyglądu – substancje chemiczne, które są tzw. dodatkami do żywności. Na wykładzie zostaną omówione grupy chemicznych dodatków do żywności oraz wyjaśnione zostanie czym jest tajemnicza liczby E wskazywana w składnikach na opakowaniach żywności. Uczniowie dowiedzą się o tzw. piątym rodzaju smaku. Zademonstrowane zostaną np. sposoby otrzymywania substancji chemicznych, które stanowią dodatki do żywności. Dopelnieniem wykładu będą aspekty prawne, celem uświadomienia uczniom, iż ilość i jakość substancji chemicznych dodawanych do żywności, ich ograniczenia są regulowane i kontrolowane przez ustawodawcę.

Warsztaty

11:30-14:30

Sala B017

Celem warsztatów jest popularyzacja wiedzy na temat substancji chemicznych, które występują naturalnie w żywności a ich działanie nie jest prozdrowotne. Uczestnicy warsztatów, po wprowadzeniu w zagadnienia teoretyczne, będą samodzielnie wykonywać eksperyment, np. w wyniku którego oznaczą zawartość rozpuszczalnego kwasu szczawiowego w naparach różnych herbat i kaw. Na podstawie wyników porównają zawartość kwasu szczawiowego w poszczególnych herbatkach/kawach z normami. W drugiej części przykładowego eksperymentu dokonają oceny wpływu czasu parzenia na zawartość kwasu szczawiowego w naparach. Dopelnieniem warsztatów będzie zaproponowanie przez ucznia możliwości zmniejszenia antyodżywczej działania kwasu szczawiowego poprzez określenie stopnia wiązania wapnia przez kwas szczawiowy.

Maksymalna liczba uczestników: **30 osób ze szkół ponadpodstawowych**

