



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta:	FVHE
Název ústavu:	Ústav veřejného veterinářství, ochrany zvířat a welfare
Název předmětu:	Toxikologie potravin
Kód předmětu:	H1TP
Akademický rok:	2013/2014
Ročník:	4.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Toxikologie potravin, význam, zásady a principy. Historie toxikologie potravin – nejzávažnější případy otrav z potravin	2
2.	Bakteriální toxiny v potravinách. Botulotoxin v potravinách – zdroje, účinky, diagnostika a prevence.	2
3.	Toxické látky vznikající z hlavních živin (bílkoviny, cukry, lipidy). Hodnocení mykotoxinů v potravinách z hlediska zdraví člověka	2
4.	Hodnocení těžkých kovů v potravinách z hlediska zdraví člověka Toxické látky rostlinného původu v potravinách	2
5.	Toxické účinky a zdravotní hodnocení potravních aditiv. Význam ochranných faktorů v potravinách – defensní látky	2
6.	Hodnocení POPs v potravinách z hlediska zdraví člověka. Kontaminace ryb cizorodými látkami na území ČR.	2
7.	Aktuální případy kontaminace potravin cizorodými látkami. Analýza zdravotního rizika chemických látek v potravinách.	2

Zvýrazněná výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky

Garant disciplíny: Prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc.
Doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: FVHE
Název ústavu: Ústav veřejného veterinářství, ochrany zvířat a welfare
Název předmětu: Toxikologie potravin
Kód předmětu: H1TP
Akademický rok: 2013/2014
Ročník: 4.

Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
1.	Úvod do cvičení, metody hodnocení zdravotní nezávadnosti potravin.	2
2.	Příklady kontaminace potravin kontaminanty ze skupiny POPs (případová studie)	2
3.	Stanovení celkové rtuti metodou AAS. Hodnocení zdravotní nezávadnosti rybího masa z hlediska obsahu rtuti.	2
4.	Stanovení reziduí pesticidů v potravinách metodou GC, hygienické limity	2
5.	Mykotoxiny - stanovení mykotoxinů metodou ELISA.	2
6.	Mykotoxiny - stanovení mykotoxinů metodou ELISA.	2
7.	Mykotoxiny - hodnocení účinku, maskované mykotoxiny.	2
8.	Hodnocení senzoryckých vlastností ryb po působení kontaminujících látek ve vodním prostředí.	2



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- | | | |
|-----|---|---|
| 9. | Praktické hodnocení přítomnosti potravních aditiv - posouzení zdravotní nezávadnosti. | 2 |
| 10. | Toxické látky vznikající při skladování potravin | 2 |
| 11. | Nežádoucí látky vznikající při zpracování potravin | 2 |
| 12. | Prezentace aktuálních případů kontaminace potravin cizorodými látkami. | 2 |
| 13. | Zápočtový test. | 2 |

Zvýrazněná výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky

Garant disciplíny: Prof. MVDr. Zdeňka Svobodová, DrSc.
Doc. MVDr. Helena Modrá, Ph.D.