

Spis treści

1	Szkodliwe substancje w naturalnych użytkach	1
1.1	Metyloksantyny	1
1.2	Nikotyna	10
1.3	Etanol	12
1.4	Metanol	25
1.5	Glikol	26
1.6	Oleje fuzlowe	27
1.7	Niepożądane składniki piwa	27
1.8	Niepożądane składniki wina	28
1.9	Składniki napojów spirytusowych	29
1.10	Absynt	29
1.11	Alkoholowe napoje gazowane (alkopop)	32
1.12	Khat (czuwaliczka jadalna)	33
1.13	Meskalina	36
1.14	Bieluń	38
1.15	Maté, herbata paragwajska	40
1.16	<i>Erythroxylon coca</i> i kokaina	41
1.17	Orzechy kola	44
1.18	3,4-metylenedioksymetamfetamina (ecstasy)	45
2	Szkodliwe działanie substancji pochodzenia roślinnego	53
2.1	Rośliny strączkowe	53
2.2	Gałka muszkatołowa	60
2.3	Zatrucie przez alkaloidy występujące w roślinach jadalnych	62
2.4	Bez czarny	64
2.5	Kwas szczawiowy	65
2.6	Saponiny	67
2.7	Kumaryna	68
2.8	Olej bawełniany	70
3	Toksyny powstające w wyniku procesów przetwórczych żywności	73
3.1	Akryloamid i glicydamid	74
3.2	Furan	79
3.3	Karbaminian etylu	80
3.4	3-monochloropropano-1,2-diol (3-MCPD)	81
3.5	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA)	84
3.6	Heterocykliczne aminy aromatyczne (HCA)	87
3.7	Nitrozoaminy	89
3.8	Kwasy tłuszczowe <i>trans</i>	90
3.9	Akroleina	94

4	Szkodliwe działania wywoływane przez dodatki do żywności	100
4.1	Alergizujące działanie dodatków do żywności	104
4.2	Czy dodatki do żywności mogą działać rakotwórczo?	106
4.3	Zespół nadpobudliwości z deficytem uwagi (ADHD)	111
4.4	Choroba Alzheimera	112
4.5	Zespół chińskiej restauracji – nietolerancja glutaminianów	112
4.6	Fenyloketonuria	115
4.7	Zaburzenia trawienia i przemiany materii powodowane przez zamienniki cukru	115
5	Szkodliwe działanie zanieczyszczeń żywności i pozostałości występujących w produktach spożywczych	121
5.1	Pozostałości	121
5.2	Zanieczyszczenia	129
6	Wpływ środków spożywczych i używek na działanie leków	143
6.1	Informacje ogólne	143
6.2	Wpływ na farmakokinetykę	145
6.3	Wpływ na farmakodynamikę	151