

ПЕРЕДМОВА

У сучасних умовах діяльність людини інколи призводить до погіршення загальної екологічної ситуації довкілля, зокрема до значного забруднення продуктів харчування різноманітними токсикантами. Одночасно зростає кількість випадків зараження продуктів харчування та питної води бактеріями та вірусами, що спричиняє інтоксикацію людей. Велику проблему для здоров'я людей спричиняють шкідливі наслідки дисбалансу компонентів їжі, що є причиною багатьох хвороб. Знання та розуміння закономірностей поширення у природному середовищі токсикантів, їхнього потрапляння у харчові продукти, а потім в організм необхідні для забезпечення здоров'я людини. Саме з цим пов'язано видання у різних країнах світу низки сучасних підручників, у яких розглянуто проблеми токсикології продуктів харчування.

У підручнику «Токсикологія продуктів харчування», який пропонуємо читачеві, послідовно подано теоретичні основи харчової токсикології, висвітлено токсикологічну дію відомих забруднювачів харчових продуктів на організм людини та його інтоксикацію бактеріями та вірусами, забруднення харчових продуктів природними токсикантами, токсикологію харчових добавок. Наведено дані щодо канцерогенної, мутагенної та тератогенної дії токсикантів, з проблем харчової алергії та дисбалансу компонентів їжі.

Автори підручника упродовж багатьох років викладали на кафедрі органічної хімії Національного університету «Львівська політехніка» лекційний та лабораторний курси «Токсикологія продуктів харчування та косметичних засобів».

Сподіваємося, що підручник буде корисним студентам спеціальностей 161 «Хімічні технології та інженерія», 181 «Харчові технології», 162 «Біотехнології та біоінженерія», 226 «Фармація, промислова фармація», а також токсикологам, медикам, екологам та біологам.

Усвідомлюємо, що зміст підручника можна покращити, тому із вдячністю сприйmemo усі критичні зауваження і поради.