

<b>Tytuł wykładu</b>	Mleko i produkty mleczne źródłem niezbędnych składników prozdrowotnych
<b>Prowadzący</b>	dr Aneta Brodziak Uniwersytet Przyrodniczy Wydział Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki Instytut Hodowli Zwierząt i Ochrony Bioróżnorodności Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
<b>Język prowadzenia wykładu</b>	polski
<b>Lista zagadnień poruszanych w ramach wykładu</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Znaczenie żywności funkcjonalnej.</li> <li>2. Wprowadzenie do produktów mlecznych.</li> <li>3. Podstawowe informacje o serwatce.</li> <li>4. Krótka charakterystyka substancji bioaktywnych o właściwościach prozdrowotnych.</li> <li>5. Wpływ substancji prozdrowotnych obecnych w mleku i produktach mlecznych na zdrowie człowieka.</li> <li>6. Przykłady wykorzystania substancji prozdrowotnych w produkcji żywności, suplementów diety, kosmetyków i środków farmakologicznych.</li> </ol>
<b>Założone cele i efekty wykładu</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapoznanie widzów z istotną rolą mleka i produktów mlecznych w diecie człowieka.</li> <li>2. Przekazanie informacji o właściwościach prozdrowotnych składników obecnych w mleku i produktach mlecznych.</li> <li>3. Zaprezentowanie konkretnych przykładów wykorzystania składników prozdrowotnych w produkcji żywności, suplementów diety, kosmetyków i środków farmakologicznych.</li> </ol>
<b>Bibliografia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barłowska J., Florek M., Litwińczuk Z. 2016. „Mleko i mięso zwierząt przeżuwających jako źródło substancji biologicznie czynnych. Cz. I – Mleko”. Przegląd Hodowlany 2: 1–4.</li> <li>2. Barłowska J., Szwajkowska M., Litwińczuk Z., Król J. 2011. „Nutritional value and technological suitability of milk from various animal species used for dairy production”. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 10: 291–302.</li> <li>3. Błaszczak A., Grześkiewicz W. 2014. „Żywność funkcjonalna – szansa czy zagrożenie dla zdrowia?” Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu 20: 214–221.</li> </ol>

4. Cichosz G., Czeczot H. 2013. Żywieniowy fenomen mleka. Olsztyn-Warszawa: Zakład Poligraficzny Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.
5. Decyzja wykonawcza Komisji z dnia 22 listopada 2012 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu laktoferyny bydłowej jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady. *Dz. U. L 327, 27/11/2012 P 0052-0054.*
6. Dziuba J., Fornal Ł. 2009. Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. Praca zbiorowa. Warszawa: WNT.
7. Dylewska A., Tomczyńska-Mleko M., Mleko S. 2011. „Napoje na bazie różnych produktów z serwatki oraz ich właściwości”. *Przegląd Mleczarski* 12: 4–6.
8. Haug A., Hostmark A. T., Harstad O. M. 2007. “Bovine milk in human nutrition – a review”. *Lipids in Health and Disease* 6 (25): 1–16.
9. IERiGŻ-PIB. 2015. Analizy rynkowe. Rynek mleka – stan i perspektywy, wrzesień 2015. Nr 49. Warszawa: Dział Wydawnictw IERiGŻ-PIB.
10. Król J., Brodziak A. 2012. „Rola i znaczenie kwasów tłuszczowych mleka w profilaktyce chorób cywilizacyjnych”. *Żywnienie Człowieka i Metabolizm* 39 (3): 211–220.
11. Król J., Brodziak A. 2015. „Białka mleka o właściwościach antibakteryjnych”. *Problemy Higieny i Epidemiologii* 96 (2): 399–405.
12. Król J., Brodziak A., Litwińczuk Z., Szwajkowska M. 2011. „Wykorzystanie białek serwatkowych w promocji zdrowia”. *Żywnienie Człowieka i Metabolizm* 38 (1): 36–45.
13. Kuczyńska B., Nałęcz-Tarwacka T., Puppel K. 2013. „Bioaktywne składniki jako wyznacznik jakości prozdrowotnej mleka”. *Medycyna Rodzinna* 1: 11–18.
14. Kusiuk A., Grembecka M., Szefer P. 2009. „Wzajemne relacje stężeń Ca i P w serach źródłem prawidłowo zbilansowanej diety”. *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna XLII* (3): 798–802.
15. Małaczewska J., Rotkiewicz Z. 2007. „Laktoferyna – białko multipotencjalne”. *Medycyna Weterynaryjna* 63 (2): 136–139.

	<p>16. Siemianowski K., Szpendowski J. 2014. „Znaczenie twarogu w żywieniu człowieka”. <i>Problemy Higieny i Epidemiologii</i> 95 (1): 115–119.</p> <p>17. Tsiplakou E., Kotrotsios V., Hadjigeorgiou I., Zervas G. 2010. “Differences in sheep and goats milk fatty acid profile between conventional and organic farming systems”. <i>Journal of Dairy Research</i> 77: 343–349.</p> <p>18. Zaborska A., Król J., Brodziak A. 2014. „Witamina D – rola i znaczenie dla człowieka”. <i>Przemysł Spożywczy</i> 68 (10): 34–38.</p> <p>19. Zaborska A., Król J., Brodziak A. 2015a. „Witamina A – funkcje i znaczenie dla człowieka”. <i>Przemysł Spożywczy</i> 69 (7): 36–38.</p> <p>20. Zaborska A., Król J., Brodziak A. 2015b. „Witamina E – właściwości i znaczenie dla człowieka”. <i>Przemysł Spożywczy</i> 69 (12): 28–31.</p> <p>21. Zalega J., Szostak-Węgierek D. 2013. „Żywnienie w profilaktyce nowotworów. Część II. Składniki mineralne, witaminy, wielonienasycone kwasy tłuszczowe, probiotyki, prebiotyki”. <i>Problemy Higieny i Epidemiologii</i> 94 (1): 50–58.</p> <p>22. Zmarlicki S. 2009. „Mleko i przetwory mleczne jako źródło wapnia”. <i>Przemysł Spożywczy</i> 10: 42–46.</p> <p>23. Żebrowska A., Bonczar G., Molik E. 2009. „Właściwości prozdrowotne tłuszczu mlekowego”. <i>Wiadomości Zootechniczne R. XLVII</i> (2): 19–23.</p> <p>24. Żulewska J. 2013. „Produkty mleczne nośnikami składników prozdrowotnych”. <i>Przemysł Spożywczy</i> 67 (4): 14–18.</p>
<p><b>Słowa kluczowe</b></p>	<p>mleko, produkty mleczne, serwatka, białka serwatkowe, witaminy, kwasy tłuszczowe, składniki mineralne</p>