

Tytuł wykładu	Rola żywienia w profilaktyce choroby Alzheimerera
Prowadzący	dr hab. inż. Dominik Szwajgier Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Język prowadzenia wykładu	polski
Lista zagadnień poruszanych w ramach wykładu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przyczyny rozwoju choroby Alzheimerera. 2. Osoby w grupie ryzyka rozwoju choroby Alzheimerera. 3. Żywieniowe możliwości wpływania na spowolnienie rozwoju choroby Alzheimerera - ochrona centralnego układu nerwowego i układu krążenia człowieka. 4. Inhibitory cholinoesteraz z żywności jako związki ochraniające mózg człowieka. 5. Zalecenia żywieniowe w zakresie prewencyjnej roli przeciwutleniaczy i inhibitorów cholinoesteraz w chorobie Alzheimerera i innych typach schorzeń neurodegeneracyjnych.
Założone cele i efekty wykładu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prezentacja ma w przystępny, popularnonaukowy sposób zapoznać widza z przyczynami rozwoju choroby Alzheimerera oraz z żywieniowymi możliwościami ochrony organizmu człowieka przed tą chorobą. 2. Celem jest podniesienie wiedzy słuchacza na temat roli przeciwutleniaczy i inhibitorów cholinoesteraz z pożywienia w mózgu człowieka.
Bibliografia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szwajgier, D., Borowiec K., 2012. Screening for cholinesterase inhibitors in selected fruits and vegetables. <i>Electronic Journal of Polish Agricultural Universities</i>, 5(2), #6, Online: http://www.ejpau.media.pl/volume15/issue2/abs-06.html. 2. Szwajgier, D., Borowiec K., 2012. Phenolic acids from malt are efficient acetylcholinesterase and butyrylcholinesterase inhibitors. <i>Journal of the Institute of Brewing</i>, 118(1), 40–48. 3. Szwajgier D., Wydrych M., Więclaw E., Targoński Z., 2013. Anticholinesterase and antioxidant activities of commercial preparations from <i>Ginkgo biloba</i> leaves. <i>Acta Scientiarum Polonorum, Hortorum Cultus</i>, 12(5), 111–125. 4. Szwajgier D., 2013. Inhibition of cholinesterases by phenolic acids detected in beer: a dose–response model approach. <i>African Journal of Biotechnology</i>. 12 (14), 1675–1681, DOI: 10.5897/AJB12.2699 5. Szwajgier D., 2013. Anticholinesterase activity of phenolic acids and their derivatives. <i>Zeitschrift für Naturforschung C</i>, 68c, 125–132.

	<p>6. Sz wajgier, D., 2014. Anticholinesterase activities of selected polyphenols – a short report. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. 64, 1, DOI: 10.2478/v10222-01200089-x.</p> <p>7. Sz wajgier D., Halinowski T., Helman E., Tylus K., Tymcio A., 2014. Influence of different heat treatment on the content of phenolic acids and their derivatives in selected fruits. Fruits, 69, 2, 167–178.</p> <p>8. Borowiec K., Sz wajgier D., Targoński Z., Demchuk O.M., Cybulska J., Czernecki T., Malik A., 2014. Cholinesterase inhibitors isolated from bilberry fruit. Journal of Functional Foods 11, 313–321.</p> <p>9. Sz wajgier D. Anticholinesterase activity of selected phenolic acids and flavonoids - Interaction testing in model solutions. Ann. Agr. Env. Med. 2015, 22(4), 690–694.</p> <p>10. Sz wajgier D., Baranowska-Wójcik E., Borowiec K. Phenolic acids exert anticholinesterase and cognition-improving effects. Current Alzheimer Research 2017, in press.</p> <p>11. Sz wajgier D., Borowiec K., Pustelniak K. The neuroprotective effects of phenolic acids: molecular mechanism of action. Nutrients 2017, 9(5).</p>
<p>Słowa kluczowe</p>	<p>choroba Alzheimerera, inhibitory cholinesteraz, przeciwutleniacz, związki fenolowe, miażdżyca, demencja</p>