

المحتويات

الصفحة

7	مقدمة
9	المتطلبات الغذائية للإنسان
9	المواد الكربوهيدراتية
12	المواد الدهنية
16	المواد البروتينية
19	الفيتامينات
25	العناصر الغذائية
33	الماء
34	التوازن والتكامل الغذائي
37	هضم الغذاء وتلوثه
39	تلوث الأغذية النباتية خلال فترة إنتاجها
40	الرى
44	العزيق
45	التسميد
49	المكافحة الكيميائية للآفات الزراعية
55	الحصاد والجمع
57	سموم ناتجة عن إصابات نباتية مرضية أثناء الإنتاج
59	تلوث الأغذية الحيوانية خلال فترة الإنتاج
60	التلوث المصاحب للأعلاف
64	التلوث بالعقاقير
69	تلوث المنتجات الغذائية أثناء تخزينها
70	تلوث المنتجات النباتية الغذائية
77	تلوث المنتجات الحيوانية الغذائية
85	تلوث المنتجات الغذائية الناتج عن إنضاجها وتجهيزها وطهيها
86	التلوث خلال فترة الإنضاج بعد الجمع
90	تلوث المنتج الغذائي أثناء تجهيزه للطهي وتتبيله
98	التلوث الناتج عن طهي الطعام
103	التلوثات الناتجة عن تصنيع المنتج الغذائي
107	المواد الحافظة
111	المواد المحلية
113	المواد الملونة
115	مكسبات الطعم والنكهة والرائحة

تابع : المحتويات

الصفحة

117	التلوث الإشعاعي للأغذية
121	التلوث البيولوجى للأغذية
122	التلوثات الميكروبية
136	التلوثات الديدانية للأغذية
145	تلوث الأغذية بالحشرات والأكاروسات
155	مواد ضارة موجودة طبيعياً بالمنتج الغذائى
156	أنواع المواد الطبيعية الضارة بالكائنات الحية
158	التلوثات الطبيعية فى النباتات الراقية الغذائية
163	السموم فى المشروم
165	التلوثات الطبيعية فى الأغذية الحيوانية
166	الحساسية المرتبطة ببعض الأغذية
169	توصيات للتغذية الصحية السليمة
177	المراجع