

DIETETYKA –  
WYBRANE ASPEKTY  
PRAKTYCZNE





Akademia Nauk Stosowanych w Koninie

DIETETYKA –  
WYBRANE ASPEKTY  
PRAKTYCZNE

redakcja  
Ewa Janeczek  
Agnieszka Andrearczyk-Woźniakowska

Poznań – Konin 2022

Recenzja wydawnicza  
dr hab. inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT

Redakcja i korekta:  
Sebastian Surendra

Projekt okładki:  
Agnieszka Jankowska

Łamanie, skład, druk:  
Wydawnictwo Rys

© Copyright by Autorzy  
© Copyright by Wydawnictwo Rys  
© Copyright by Akademia Nauk Stosowanych w Koninie

**ISBN 978-83-67287-19-7**  
**ISBN 978-83-65038-46-3**



Wydawnictwo Rys  
Dąbrówka, ul. Kolejowa 41  
62-070 Dopiewo  
tel. 600 44 55 80  
e-mail: [tomasz.paluszynski@wydawnictworys.com](mailto:tomasz.paluszynski@wydawnictworys.com)  
[www.wydawnictworys.com](http://www.wydawnictworys.com)



Wydawnictwo  
Akademii Nauk Stosowanych w Koninie  
ul. Przyjaźni 1  
62-510 Konin  
tel. 63 249 72 09  
e-mail: [wydawnictwo@konin.edu.pl](mailto:wydawnictwo@konin.edu.pl)

# Spis treści

*Ewa Grabarczyk-Szewczyk*

Rozdział 1. Wprowadzenie do dietetyki. Żywienie człowieka.....	9
1.1. Zagadnienia teoretyczne.....	9
1.1.1. Białka.....	9
1.2. Tłuszcze.....	11
1.2.1. Węglowodany.....	13
1.1.4. Podstawowa i całkowita przemiana materii.....	15
1.1.5. Zasady planowania jadłospisów.....	16
1.2.2. Zadania praktyczne.....	17
1.2.1. Określanie wartości odżywczej posiłków – zadania.....	17
1.2.2. Podstawowa i całkowita przemiana materii – zadania.....	18
1.2.3. Zasady planowania jadłospisów – zadania.....	18
1.2.3. Rozwiązania zadań.....	19
Bibliografia.....	21

*Angelika Kargulewicz*

Rozdział 2. Żywienie kliniczne.....	23
2.1. Zagadnienia teoretyczne.....	23
2.1.1. Leczenie dietetyczne niedożywieniowego pacjenta onkologicznego.....	23
2.1.1.1. Niedożywienie i kacheksja nowotworowa.....	24
2.1.1.2. Zalecenia żywieniowe dla pacjenta niedożywionego.....	24
2.1.2. Postępowanie żywieniowe w refluksie żołądkowo-przełykowym i infekcji <i>H. Pylori</i> .....	28
2.1.3. Postępowanie żywieniowe we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego ( <i>colitis ulcerosa</i> ).....	30
1.3.1. Dieta w okresie zaostrzenia.....	30
1.3.2. Dieta w okresie remisji.....	30
Bibliografia.....	35

*Ewa Grabarczyk-Szewczyk*

Rozdział 3. Projektowanie diet.....	37
3.1. Zagadnienia teoretyczne.....	37
3.1.1. Schemat postępowania dietetycznego z pacjentem.....	37
3.2. Zadanie praktyczne.....	38
3.2.1. Rozwiązanie zadania.....	41
Bibliografia.....	45

*Agnieszka Saran-Jagodzińska*

Rozdział 4. Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością.....	47
4.1. Zagadnienia teoretyczne.....	47
4.1.1. Losy leku w ustroju.....	47
4.1.2. Wpływ żywności na działanie leków.....	50

4.2. Zadania.....	61
4.3. Rozwiązania zadań.....	64
Bibliografia .....	65

*Orina Surma*

Rozdział 5. Analiza i ocena jakości żywności .....	67
5.1. Zagadnienia teoretyczne.....	67
5.1.1. Metody badania żywności.....	67
5.1.2. Warunki przeprowadzenia ocen sensorycznych .....	70
5.1.3. Materiał i metody stosowane w badaniach żywności .....	72
5.1.4. Oznaczanie składników żywności i ich jakości.....	73
5.2. Zadania.....	81
5.2.1. Metoda profilowania sensorycznego.....	81
5.2.2. Zastosowanie metod kolejności (szeregowania).....	81
5.2.3. Metody konsumenckie .....	82
5.2.4. Metody ankietowe.....	83
5.2.5. Oznaczanie kwasowości .....	83
5.2.6. Oznaczanie zawartości soli .....	84
5.2.7. Oznaczanie zawartości wody.....	84
5.2.8. Oznaczanie zawartości białka metodą biuretową .....	85
5.2.9. Oznaczanie zawartości tłuszczu.....	85
5.2.10. Ocena jakości lipidów .....	86
5.3. Zagadnienia do przygotowania .....	88
Bibliografia .....	89

*Agnieszka Saran-Jagodzińska*

Rozdział 6. Diagnostyka laboratoryjna.....	91
6.1 Zagadnienia teoretyczne.....	91
6.1.1. Podstawowy materiał do badań diagnostycznych – charakterystyka, zasady pobrania.....	91
6.1.2. Morfologia krwi obwodowej i podstawy badań hematologicznych .....	94
6.1.3. Badanie okresowe moczu .....	107
6.2. Zadania.....	110
6.3. Rozwiązanie zadań.....	111
Bibliografia .....	112

*Orina Surma*

Rozdział 7. Towaroznawstwo żywności .....	113
7.1. Zagadnienia teoretyczne.....	113
7.1.1. Klasyfikacja towarów.....	113
7.1.2. Charakterystyka, podział, jakość i ocena żywności pochodzenia zwierzęcego.....	115
7.1.3. Charakterystyka, podział, jakość i ocena żywności pochodzenia roślinnego ....	120
7.1.4. Charakterystyka, podział, jakość i ocena ryb i owoców morza .....	127
7.2. Zadania.....	130
7.2.1. Ocena towaroznawcza żywności pochodzenia zwierzęcego .....	130

7.2.2. Ocena towaroznawcza żywności pochodzenia roślinnego – zadania .....	133
7.2.3. Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza .....	139
7.3. Zagadnienia do przygotowania .....	141
Bibliografia .....	142

*Agnieszka Andrearczyk-Woźniakowska*

Rozdział 8. Parazytologia .....	145
8.1. Zagadnienia teoretyczne.....	145
8.1.1. Pasożyty – definicje i kryteria podziałów .....	145
8.1.2. Choroby wywoływane przez pierwotniaki (protisty zwierzęce) pasożytujące w układzie pokarmowym .....	150
8.1.3. Choroby wywoływane przez płazińce pasożytujące w układzie pokarmowym .....	154
8.1.4. Choroby wywoływane przez obleńce pasożytujące w układzie pokarmowym .....	157
8.2. Studium przypadku .....	161
8.3. Zadania do rozwiązania i pytania sprawdzające .....	162
8.4. Rozwiązania zadań.....	163
Bibliografia .....	166

*Agnieszka Saran-Jagodzińska*

Rozdział 9. English language in dietetics .....	169
9.1. Theoretical basis.....	169
9.2. Fats .....	172
9.3. Carbohydrates .....	174
9.4. Tasks related to practical classes.....	186
References.....	189

*Agnieszka Saran-Jagodzińska*

Rozdział 10. Projekt dyplomowy.....	191
Przykładowa bibliografia, z której mogą korzystać studenci dietetyki przy pisaniu pracy dyplomowej .....	194