

UNIVERSITATEA DIN BACĂU  
FACULTATEA DE INGINERIE

NISTOR Ileana Denisa

MIRON Neculai Doru

**NUTRIȚIE UMANĂ  
ȘI  
TOXICOLOGIE.  
ECOTOXICOLOGIE  
• Note de curs**

\* Pentru uzul studenților

Editura ALMA MATER  
Bacău 2007

# Cuprins

<b>1. Noțiuni introductive</b>	<b>7</b>
1.1. Toxicitatea și factorii care o determină	11
<b>2. Toxicocinetica generală. Absorbția, distribuția, biotransformarea și eliminarea substanțelor toxice</b>	<b>18</b>
2.1. Căile de pătrundere și absorbție a substanțelor toxice	18
2.2. Mecanismul absorbției	21
2.3. Distribuția, depozitarea și acumularea substanțelor toxice	24
2.4. Biotransformarea substanțelor toxice	26
2.5. Eliminarea substanțelor toxice	30
2.6. Mecanismul de acțiune a substanțelor toxice	32
2.7. Modificările histologice locale și generale	38
<b>3. Ecotoxicologia apei</b>	<b>40</b>
3.1. Compoziția naturală a apei	41
3.2. Sursele de poluare a apei	41
3.3. Autopurificarea apei	42
3.4. Efectele poluării apei asupra sănătății populației	44
<b>4. Ecotoxicologia solului</b>	<b>48</b>
4.1. Resursele solului	48
4.2. Bazele fizico-chimice ale fertilității solului	49
4.3. Solul și apa. Eroziunea solului	52
4.4. Probleme de poluare a ecosistemelor solului	54
4.5. Poluarea solului cu pesticide	57
<b>5. Ecotoxicologia aerului</b>	<b>61</b>
5.1. Poluarea aerului	64
5.2. Autopurificarea aerului	65
5.3. Efectele poluării aerului asupra populației	66
5.4. Efectele directe ale aerului poluant asupra sănătății	67
5.5. Acțiunea specifică a principaliilor poluanți atmosferici	67
5.6. Poluanți cu acțiune iritantă	68
5.7. Poluanți cu acțiune asfixiantă	70

<b>5.8. Poluanți cu acțiune toxică sistemică</b>	<b>71</b>
<b>5.9. Poluanții cu acțiune fibrozantă</b>	<b>72</b>
<b>5.10. Poluanți cu acțiune cancerigenă</b>	<b>72</b>
<b>5.11. Poluanții cu acțiune alergenă</b>	<b>72</b>
<b>6. Ecotoxicologia alimentelor</b>	<b>74</b>
<b>6.1. Importanța biologică a alimentelor naturale și preparate</b>	<b>74</b>
<b>6.2. Pătrunderea toxinelor în organism pe cale alimentară</b>	<b>75</b>
<b>6.3. Toxiinfecția alimentară și alte infecții bacteriene transmise la om prin aliment</b>	<b>77</b>
<b>6.4. Contaminarea cu virusuri</b>	<b>77</b>
<b>6.5. Contaminarea cu ciuperci și mucegaiuri</b>	<b>77</b>
<b>6.6. Contaminarea cu paraziți</b>	<b>78</b>
<b>6.7. Toxicitatea datorată aditivilor alimentari</b>	<b>79</b>
<b>6.8. Toxicitatea alcoolilor</b>	<b>82</b>
<b>6.9. Toxicitatea zaharurilor, aminelor și proteinelor care produc alergii sau intoleranțe</b>	<b>83</b>
<b>6.10. Contaminarea chimică</b>	<b>84</b>
<b>6.11. Toxicitatea ciupercilor</b>	<b>87</b>
<b>7. Efectele agenților toxici asupra biocenozei</b>	<b>89</b>
<b>7.1. Structura ecosistemelor</b>	<b>92</b>
<b>7.2. Ecologia apelor naturale</b>	<b>96</b>
<b>8. Fiziologie și metabolism</b>	<b>101</b>
<b>9. Digestia și asimilarea macroelementelor și microelementelor</b>	<b>105</b>
<b>10. Reglarea funcționării aparatului digestiv de către S.N.C (sistemul nervos central).</b>	<b>111</b>
<b>11. Fiziologia digestiei</b>	<b>113</b>
<b>11.1. Transformări digestive în cavitatea bucală</b>	<b>115</b>
<b>11.2. Transformările digestive în intestinul subțire</b>	<b>116</b>
<b>12. Compuși biominerali din organismul uman</b>	<b>117</b>
<b>12.1. Compuși biominerali din organismul uman cu caracter cationic</b>	<b>117</b>
<b>12.2. Compuși biominerali cu caracter anionic</b>	<b>135</b>
<b>13. Interrelații metabolice între glucide, lipide și proteide</b>	<b>142</b>
<b>13.1 Interrelații metabolice energetice</b>	<b>145</b>
<b>14. Metabolismul lipoproteinelor</b>	<b>149</b>
<b>14.1. Importanța nutrițională a lipidelor</b>	<b>149</b>
<b>15. Produsele alimentare ca sursă de energie</b>	<b>151</b>
<b>15.1. Importanța nutrițională a glucidelor</b>	<b>153</b>
<b>15.2. Indicele glicemic</b>	<b>153</b>
<b>16. Elemente de nutriție și alimentație</b>	<b>155</b>
<b>16.1. Nutrienții nonenergetici</b>	<b>157</b>
<b>16.1.1. Substanțele minerale</b>	<b>157</b>
<b>16.1.2. Vitaminele</b>	<b>157</b>
<b>16.1.3. Apa</b>	<b>166</b>
<b>17. Alcoolul</b>	<b>170</b>
<b>18. Acizi organici și antioxidanți în compozitia produselor alimentare</b>	<b>174</b>
<b>19. Fibrele alimentare utilizate în industria de panificație</b>	<b>179</b>

<b>20. Substanțe antinutritive</b>	<b>191</b>
<b>20.1. Sisteme antinutritive naturale prezente în produsele agroalimentare</b>	<b>191</b>
<b>20.1.1. Antivitamine</b>	<b>192</b>
<b>20.1.2. Substanțele antiminerizante</b>	<b>193</b>
<b>21. Alimentele ca surse de factori nutritivi</b>	<b>197</b>
<b>22. Alimentele funcționale</b>	<b>205</b>
<b>23. Influența prelucrării tehnologice asupra valorii nutritive</b>	<b>208</b>
<b>24. Importanța nutrițională a proteinelor</b>	<b>216</b>
<b>24.1. Evaluarea calității proteinelor alimentare</b>	<b>216</b>
<b>24.2. Clasificarea nutrițională a proteinelor</b>	<b>217</b>
<b>24.3. Necessarul de proteine</b>	<b>218</b>
<b>25. Alimentația și sănătatea</b>	<b>220</b>
<b>25.1. Alimentația echilibrată</b>	<b>223</b>
<b>Bibliografie</b>	<b>226</b>