

SPIS TREŚCI

Emilia Kolarzyk

Wstęp	7
-------------	---

Emilia Kolarzyk

Rozdział I. Stanowisko człowieka w przyrodzie	13
---	----

Jadwiga Helbin

Rozdział II. Środowiskowe czynniki fizyczne wpływające na organizm człowieka	29
--	----

1. Hałas	30
2. Wibracje	42
3. Oświetlenie	50
4. Pole elektromagnetyczne	57
5. Infradźwięki i ultradźwięki	62
6. Działanie pyłów na organizm człowieka	67
7. Elementy biometeorologii i bioklimatologii	70
8. Wybrane zagadnienia balneologii i medycyny fizycznej	82
9. Zasady ergonomii i profilaktyki zawodowej	92

Artur Potocki

Rozdział III. Czynniki chemiczne i biologiczne obecne w żywności, glebie, wodzie, powietrzu atmosferycznym środowiska bytowania	101
---	-----

1. Żywność – substancje obce	101
2. Woda	116
3. Zanieczyszczenia gleby	133
4. Zanieczyszczenie powietrza atmosferycznego	134

Wojciech Szot

Rozdział IV. Karcinogeneza środowiskowa	147
---	-----

Emilia Kolarzyk

Rozdział V. Medycyna ekologiczna (środowiskowa)	159
---	-----

1. Wywiad środowiskowy	160
2. Monitoring środowiskowy	161
3. Monitoring biologiczny	168
4. Biomarkery	173
5. Choroby zawodowe	180
6. Odpowiedź ustroju na ekspozycję środowiskową i zawodową	188

Emilia Kolarzyk

Rozdział VI. Mechanizmy biotransformacji	191
--	-----

1. Losy ksenobiotyków w organizmie	191
2. Metabolizm ksenobiotyków	194

<i>Emilia Kolarzyk</i>	
Rozdział VII. Mechanizmy obronne ustroju	201
1. Anatomiczne i fizjologiczne mechanizmy obronne	201
2. Odporność immunologiczna	204
3. Czynniki modyfikujące odporność	210
<i>Krystyna Dłużniewska</i>	
Rozdział VIII. Żywienie człowieka w praktyce promocji i ochrony zdrowia (część I)	213
1. Wprowadzenie	213
2. Obserwacje wpływu żywienia na zdrowie a współczesne cele racjonalnego żywienia	214
3. Przemiany i zapotrzebowanie energetyczne człowieka	217
4. Składniki pożywienia i ich rola w organizmie człowieka.....	226
5. Białka	227
<i>Agnieszka Szpanowska-Wohn</i>	
Rozdział IX. Żywienie człowieka w praktyce promocji i ochrony zdrowia (część II).	237
1. Tłuszcze	237
2. Węglowodany	244
3. Normy żywienia. Zalecane ilości składników odżywcznych w dobowych racjach pokarmowych	248
4. Zalecany model żywienia	251
5. Dietetyka	253
<i>Agnieszka Ostachowska-Gąsior</i>	
Rozdział X. Produkty spożywcze jako źródło składników odżywcznych	267
<i>Agnieszka Ostachowska-Gąsior</i>	
Rozdział XI. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia	275
1. Czynniki predysponujące do wystąpienia zaburzeń stanu odżywienia	276
2. Charakter zaburzeń stanu odżywienia	279
3. Metody oceny stanu odżywienia	284
<i>Agata Skop-Lewandowska</i>	
Rozdział XII. Odżywianie drogą pozajelitową	305
1. Żywienie pozajelitowe.....	305
2. Zapotrzebowanie na energię i składniki pokarmowe.....	306
3. Ocena skuteczności żywienia pozajelitowego	310
4. Zasady praktycznego obliczania zapotrzebowania organizmu na dobę u chorych odżywianych drogą pozajelitową.....	310
<i>Agata Skop-Lewandowska, Jagoda Jaworska</i>	
Rozdział XIII. Zdrowie i jego uwarunkowania	311
1. Pojęcie zdrowia	311
2. Czynniki warunkujące stan zdrowia człowieka	312
3. Zachowania ryzykowne zagrażające zdrowiu	317
4. Promocja zdrowia	330