

Szkolenie online, 16 maja 2024 r.

Kod szkolenia: M2437W

Polifenole, jako grupa bioaktywnych związków występujących w roślinach, odgrywają ważną rolę w zdrowym żywieniu człowieka. Ich różnorodność i potencjalne korzyści zdrowotne stały się tematem intensywnych badań w dziedzinie żywienia i dietetyki. Wraz ze wzrostem zainteresowania społecznego zdrowym stylem życia, polifenole zyskują na znaczeniu jako potencjalne czynniki wspomagające utrzymanie dobrej kondycji organizmu. Jednak wraz z rosnącą popularnością pojawia się również wiele mitów i dezinformacji dotyczących roli polifenoli w diecie człowieka.

Celem szkolenia jest rzetelne przedstawienie faktów i mitów dotyczących roli polifenoli w żywieniu człowieka, uporządkowanie wiedzy naukowej i wyeliminowanie dezinformacji. Poprzez analizę najnowszych badań naukowych oraz obiektywne podejście do dostępnej literatury chcemy dostarczyć kompleksowego spojrzenia na wpływ polifenoli na zdrowie ludzi. Pragniemy rozwiązać ewentualne niejasności i dostarczyć solidnej podstawy naukowej, umożliwiającej świadome podejmowanie decyzji dotyczących diety oraz korzystania z potencjalnych korzyści zdrowotnych płynących ze spożycia żywności bogatej w polifenole. Uczestnicy będą mieli okazję zgłębić wiedzę na temat polifenoli, ich wpływu na zdrowie człowieka oraz praktycznych aspektów ich zastosowania w żywieniu.

PROGRAM

1. Struktura i klasyfikacja polifenoli
2. Naturalne źródła polifenoli w diecie
3. Działanie przeciwutleniające polifenoli i ich wpływ na zdrowie
4. Wpływ przetwarzania żywności na zawartość polifenoli
5. Rola polifenoli w profilaktyce chorób, ze szczególnym uwzględnieniem choroby Alzheimera
6. Fakty i mity dotyczące polifenoli w żywieniu człowieka - wykorzystanie modeli in vitro do badania biodostępności polifenoli
7. Nowoczesne podejścia do formułowania żywności z dodatkiem polifenoli
8. Tworzenie przepisów kulinarnych z uwzględnieniem polifenoli
9. Perspektywy wykorzystania polifenoli w żywieniu człowieka
10. Konsultacje, dyskusja

WYKŁADOWCY

1. Ekspert w zakresie żywienia człowieka i dietetyki, technologii żywności i biotechnologii, nauczyciel akademicki z wieloletnim stażem. Specjalizuje się w klasycznej i instrumentalnej analizie składników żywności, w szczególności związków polifenolowych, terpenowych i alkaloidów. We współpracy z ośrodkami naukowymi w kraju i na świecie bada surowce spożywcze oraz indywidualne związki wykazujące działanie przeciwutleniające, przeciwrodnikowe, przeciwzapalne i przeciwnowotworowe, ze szczególnym uwzględnieniem chorób neurodegeneracyjnych w ośrodkowym układzie nerwowym, zwłaszcza choroby Alzheimera. Największym osiągnięciem w tej tematyce jest produkcja autorskich preparatów roślinnych o działaniu przeciwutleniającym i przeciwnowotworowym. Jego dorobek naukowy obejmuje ponad 120 recenzowanych prac naukowych, 3 patenty krajowe i 2 zgłoszenia patentowe. W dwóch ostatnich edycjach (2022 - 2023 r.) ujęty w rankingu Uniwersytetu Stanforda, obejmującym 2% najczęściej cytowanych naukowców na świecie (Top 2% Scientists Worldwide by Stanford University). Doświadczony wykładowca.

2. Specjalista w zakresie żywienia człowieka i analizy składników żywności, wieloletni nauczyciel akademicki. W pracy zawodowej koncentruje się na precyzyjnym oznaczaniu składników bioaktywnych w żywności za pomocą metod instrumentalnych, ze szczególnym uwzględnieniem związków polifenolowych, terpenoidów i alkaloidów. W ścisłej współpracy z różnymi ośrodkami naukowymi w kraju i za granicą prowadzi badania dotyczące produktów takich jak żywność i zioła i występujących w nich związków, które wykazują działanie przeciwutleniające, przeciwrodnikowe i przeciwnowotworowe. Ponadto, w obszarze nanocząstek prowadzi badania dotyczące interakcji między E171/TiO₂ NPs a składnikami produktów spożywczych oraz ich wpływu na mikrobiotę człowieka. Doświadczony wykładowca.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

SZKOLENIE ONLINE

ZAJĘCIA W GODZINACH: 9:00 – 15:00.

CENA SZKOLENIA: 700 zł netto; 650 zł netto - dla stałych klientów oraz przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób z firmy.

CENA OBEJMUJE: udział w zajęciach dla 1 osoby, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, zaświadczenie ukończenia szkolenia, zapewnienie platformy szkoleniowej i dostępu do szkolenia w czasie rzeczywistym, możliwość skorzystania z panelu dyskusyjnego dla wszystkich uczestników (obraz + dźwięk) w trakcie szkolenia, wsparcie techniczne realizowane telefonicznie lub w formie czatu podczas i przed szkoleniem.

Stawka VAT: 23%.

Szkolenie finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych jest zwolnione od podatku VAT.