

A/A	Ενότητα	Ερώτηση	Σελ	
	1	Βασικές αρχές	Τι είναι τοξική ουσία	σελ 4
	2	Βασικές αρχές	Τι είναι έκθεση σε μια τοξική ουσία	σελ 4
	3	Βασικές αρχές	Τι είναι δηλητηρίαση	σελ 4
	4	Βασικές αρχές	Τι είναι κίνδυνος	σελ 4
	5	Βασικές αρχές	Τι είναι επικινδυνότητα και πως εκφράζεται	σελ 4
	6	Βασικές αρχές	Τι λέει ο κανόνας του Haber	σελ 6
	7	Βασικές αρχές	Τι είναι οξεία τοξικότητα	σελ 6
	8	Βασικές αρχές	Τι είναι χρόνια τοξικότητα	σελ 6
	9	Βασικές αρχές	Τι είναι ο λανθάνων χρόνος	σελ 6
	10	Βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Τι προσφέρει η τοξικοκινητή	σελ 12
	11	Βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Τι σημαίνει ο όρος βιοδιαθεσιμότητα	σελ 12
	12	Βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Απο τι επηρεάζεται η ταχύτητα απορρόφησης των ξενοβιοτικών απο τον οργανισμό	σελ 12
	13	Βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Τι γνωρίζεται για τη βιομετατροπή	σελ 14
	14	Βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Τι γνωρίζεται για το χρόνο ημίσειας ζωής	σελ 16
	15	Βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Τι είναι οι φυσικές βλαπτικές ουσίες	σελ 56
	16	Βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Πως μπορούμε να μειώσουμε ή να καταστρέψουμε τις φυσικές βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	σελ 57
	17	Βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Αναφέρονται 2 φυτικές και 2 ζωικές βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	σελ 57
	18	Αλογονομόνοι κυκλικοί και πολυκυκλικοί υδρογονάνθρακες	Ως τι χρησιμοποιούνται τα χλωριωμένα βενζόλια και οι φαινόλες	σελ 107
	19	Αλογονομόνοι κυκλικοί και πολυκυκλικοί υδρογονάνθρακες	Τι είναι τα πολυχλωριωμένα διφαινύλια και ποιές οι χρήσεις τους	σελ 108
	20	Αλογονομόνοι κυκλικοί και πολυκυκλικοί υδρογονάνθρακες	Ποιές είναι οι κύριες οδοί πρόσληψης των πολυχλωριωμένων διφαινυλίων, που μεταβολίζονται και που συσσωρεύονται	σελ 108
	21	Αλογονομόνοι κυκλικοί και πολυκυκλικοί υδρογονάνθρακες	Τι είναι οι πολυχλωριωμένες διβενζοδιοξίνες και φουράνια και ποιά είναι η βασική αιτία για τη σημερινή παγκόσμια ρύπανση του περιβάλλοντος απο τις συγκεκριμένες ουσίες	σελ 110
	22	Νιτρώδεις ενώσεις	Πως εισέρχονται οι νιτρώδεις ενώσεις στον οργανισμό	σελ 118
	23	Νιτρώδεις ενώσεις	Σε τι διακρίνονται με βάση τη δομή τους οι νιτροξενώσεις	σελ 118
	24	Νιτρώδεις ενώσεις	Πως σχηματίζονται οι νιτροζαμίνες	σελ 118
	25	Νιτρώδεις ενώσεις	Πως μειώθηκε η περιεκτικότητα σε νιτροζαμίνες στη μπύρα και στα αλλαντικά	σελ 120
	26	Νιτρώδεις ενώσεις	Ποιές καλλιεργητικές πρακτικές μπορεί να αυξήσουν τα επίπεδα των νιτρικών αλάτων στα λαχανικά	σελ 120
	27	Νιτρώδεις ενώσεις	Πως δρουν οι νιτροζαμίνες σε υψηλές δόσεις	σελ 122
	28	Μορφές Οξυγόνου και Ελεύθερες Ρίζες	Τί είναι οι ελεύθερες ρίζες	σελ 140
	29	Μορφές Οξυγόνου και Ελεύθερες Ρίζες	Τι βλάβες μπορούν να προκαλέσουν οι ελεύθερες ρίζες	σελ 140
	30	Παρασιτοκτόνα	Τι είναι τα DDT, Aldrin, Dieldrin, Heptachlor, HCH, HCB και σε ποιά τρόφιμα τα συναντάμε κυρίως	σελ 188
	31	Παρασιτοκτόνα	Σε ποιούς ιστούς κατανέμονται το DDT και οι συγγενείς ουσίες	σελ 188
	32	Παρασιτοκτόνα	Ποιά είναι η οικολογική σημασία των χλωριωμένων κυκλικών υδρογονανθράκων	σελ 190
	33	Παρασιτοκτόνα	Που χρησιμοποιούνται τα οργανικά φωσφορικά άλατα	σελ 194
	34	Παρασιτοκτόνα	Ποιά είναι η διαφορά των οργανικών φωσφορικών αλάτων με τους χλωρισμένους υδρογονάνθρακες	σελ 194
	35	Παρασιτοκτόνα	Τι είναι τα πυρεθροειδή παρασιτοκτόνα	σελ 198
	36	Παρασιτοκτόνα	Ποια είναι τα πλεονεκτήματα των πυρεθροειδών παρασιτοκτόνων	σελ 198
	37	Παρασιτοκτόνα	Τι είναι τα διχλωρκαρβαμδικ ά παρασιτοκτόνα και που χρησιμοποιούνται. Πόσο παραμένουν στο περιβάλλον	σελ 200
	38	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Που σχηματίζονται οι εξωτοξίνες	σελ 204
	39	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Σε τι συμπτώματα μπορεί να οδηγήσει η πρόσληψη αλλοιωμένων τροφών που περιέχουν τοξίνες	σελ 204
	40	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Απο τι προέρχονται οι ενδοτοξίνες	σελ 204
	41	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Γιατί τρόφιμα που παρασκευάζονται με μικροβιακές τεχνικές είναι πλούσια σε βιογενείς αμίνες	σελ 206
	42	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Πως μπορούμε να μειώσουμε τη συγκέντρωση των βιογενών αμινών στα τρόφιμα	σελ 206
	43	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Ποιές ουσίες είναι υπεύθυνες κυρίως για τις αλλεργίες στα τρόφιμα	σελ 206
	44	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Οι ερεθισμοί στις τροφικές αλλεργίες που παρατηρούνται κυρίως	σελ 206
	45	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Γιατί το νιτρικό άλας είναι επικύνδυνο για τα βρέφη	σελ 208
	46	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Στο σχηματισμό ποιās ουσίας μπορεί να οδηγήσουν τα νιτρώδη άλατα και τι πρόβλημα προκαλεί η ουσία που σχηματίζεται	σελ 208
	47	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Τα νιτρικά άλατα που υπάρχουν στις τροφές σε ποιές ουσίες μετασχηματίζονται στο περιβάλλον του στομάχου	σελ 208
	48	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Ποιά η επίδραση του ασκορβικού οξέος, της τοκοφερόλης και του χλωρογενικού οξέος στις νιτρώσεις που γίνονται εντός του οργανισμού	σελ 208
	49	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Που συναντάμε το οξαλικό οξύ ποιά η επίδραση του στον οργανισμό	σελ 208
	50	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Που συναντάμε τις ταννίνες και ποια η ενδεχόμενη επίδραση τους στον οργανισμό	σελ 208
	51	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα ακτινοβόλησης των τροφίμων	σελ 206
	52	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Ποιός ο κίνδυνος κατά τη χρήση των PCBs στις συσκευασίες τροφίμων	σελ 206
	53	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Ποιός ο κίνδυνος κατά τη χρήση των μονομερών στις συσκευασίες τροφίμων	σελ 212
	54	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Ποια βλαβερή ουσία συνανταμε στο καπνιστό κρέας και στο ψημένο στα κάρβουνα κρέας, σε ποια κατηγορία ενώσεων ανήκει και ποιά η επίδραση της στον άνθρωπο	σελ 212
	55	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Ποιές μπορεί να είναι οι επιδράσεις των φαρμάκων και λοιπών ουσιών που προστίθενται στις ζωοτροφές	σελ 213
	56	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Ποιά η επίδραση του ορθοφωσφορικού και του φωσφορικού οξέος στον άνθρωπο	σελ 214
	57	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Ποια η ενδεχόμενη επίδραση των συμπυκνωτικών μέσων που χρησιμοποιούνται στις τροφές στον άνθρωπο?	σελ 214
	58	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Που χρησιμοποιούνται οι θειωδών ενώσεων στα τρόφιμα και ποιά η ενδεχόμενη επίδραση τους στον άνθρωπο	σελ 214
	59	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Που χρησιμοποιείται το νιτρώδες νάτριο στα τρόφιμα και ποιές οι επιπτώσεις του στον ανθρώπινο οργανισμό	σελ 214
	60	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Πως χρησιμοποιούνται τα βενζοϊκά οξέα στα τρόφιμα και ποιές οι επιδράσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό	σελ 214
	61	Δηλητήρια και βλαπτικές ουσίες στα τρόφιμα	Πως χρησιμοποιούνται τα γλουταμινικά οξέα στα τρόφιμα και ποιές οι ενδεχόμενες επιδράσεις τους στον οργανισμό	σελ 214
	62	Τοξικές ουσίες φυτικής προέλευσης	Που συναντάμε την α-σολανίνη και ποιες οι επιδράσεις της στον ανθρώπινο οργανισμό	σελ 258
	63	Γλωσσάρι	Τι είναι η ADI	σελ 293
	64	Γλωσσάρι	Τι είναι τα αντιοξειδωτικά	σελ 293
	65	Γλωσσάρι	Τι είναι η ΑΠ50 και η ΑΣ50	σελ293- 294
	66	Γλωσσάρι	Τι είναι η αποτοξίνωση	σελ 294
	67	Γλωσσάρι	Τι είναι το biomonitoring	σελ 294
	68	Γλωσσάρι	Τι είναι βιοσυγκέντρωση	σελ 294
	69	Γλωσσάρι	Τι είναι γονιδιοτοξικότητα	σελ 295
	70	Γλωσσάρι	Τι είναι εμβρυοτοξικότητα	σελ 296
	71	Γλωσσάρι	Ποιες ουσίες χαρακτηρίζονται καρκινογόνες	σελ 297
	72	Γλωσσάρι	Τι είναι η LOAEL - LOAEC	σελ 298
	73	Γλωσσάρι	Τι ονομάζουμε μεταλλαξογένεση	σελ 298
	74	Γλωσσάρι	Τι είναι η TDI	σελ 301
	75	Γλωσσάρι	Ποιές ουσίες ονομάζονται τερατογόνες	σελ 301