

Tytuł: Charakterystyka i bezpieczeństwo olejów rybnych / Characteristic and safety of fish oils

Słowa kluczowe: BEZPIECZEŃSTWO DŁUGOŁAŃCUCHOWE WIELONIENASYCONE KWASY
TŁUSZCZOWE Z RODZINY N-3 ŻYWNOŚĆ OLEJE RYBNE

Keywords: FOOD LONG-CHAIN POLYUNSATURATED FATTY ACIDS N-3 SAFETY FISH OILS

Autorzy:

Hanna Mojska - <p>dr hab. Hanna Mojska, prof. NIZP PZH-PIB, Zakład Żywienia i Wartości
Odżywczej Żywności NIZP PZH-PIB, Katedra Dietetyki i Badań Żywności UJD</p>

Streszczenie:

Celem pracy było scharakteryzowanie olejów rybnych oraz przedstawienie aspektów bezpieczeństwa olejów rybnych i olejów z wątroby ryb, będących głównym źródłem kwasów eikozapentaenowego i dokozaheksaenowego w diecie.

Abstract:

The aim of my study was to characterize fish oils and to present the safety aspects of fish oils and fish liver oils which are the main source of the eicosapentaenoic and docosahexaenoic acid in diet.