**Nutraceutika – témata pro samostatné projekty**

1. Askorbová kyselina – fyziologické působení, zdroje v potravinách, farmaceutické formulace
2. Listová kyselina (folacin, B9) – fyziologické působení, zdroje v potravinách, problematika homocysteinu
3. Využití Maillardovy reakce v potravinách, fyziologický efekt glykací v organismu
4. Neproteinogenní aminokyseliny, jejich funkce v organismu a případné využití ve výživě (včetně sportovní výživy)
5. Iontové nápoje – složení, problematika koncentrace glukosy a minerálních látek v iontových nápojích
6. Maltodextriny a jejich nutriční a technologické využití
7. β-glukany – struktury, fyziologické působení, potravní zdroje, využití v doplňcích
8. Arabinoxylany - struktury, fyziologické působení, potravní zdroje, využití v doplňcích, technologický význam
9. Fosfolipidy – složení, vlastnosti, fyziologické působení, doplňky stravy, technologické využití
10. Furanové mastné kyseliny v potravě – výskyt, fyziologické působení
11. Bioaktivní látky mléka a výrobků z mléka
12. Vybrané přirozené složky potravin s antioxidační aktivitou, využití v doplňcích
13. Vitamin D – struktura, fyziologické působení, zdroje v potravinách, farmaceutické formulace
14. Vitamin E – struktura, fyziologické působení, zdroje v potravinách, farmaceutické formulace
15. Vybrané bioaktivní karotenoidy - fyziologické působení, zdroje v potravinách, farmaceutické formulace
16. Vybrané poly- a oligosacharidy jako prebiotika – funkční vlastnosti, fyziologické působení, zdroje v potravinách, využití ve výživě, případné nežádoucí efekty a kontraindikace
17. Fosfor – výskyt v potravinách, formy, problematika dietárního příjmu fosforu
18. Sodík - výskyt v potravinách, formy, problematika dietárního příjmu