

Spis treści

1. Wprowadzenie	9
1.1. Żywność jako źródło składników pokarmowych	9
1.1.1. Normy żywienia dla ludności	10
1.1.2. Charakterystyka głównych składników odżywczych	11
1.1.3. Wartość odżywcza produktów spożywczych	15
1.2. Określenia związane z żywnością	17
1.3. Źródła i klasyfikacja żywności	21
1.4. Dodatki do żywności	26
1.5. Znakowanie żywności	28
1.5.1. Data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia	29
1.5.2. Zasady znakowania	30
1.5.3. Kody kreskowe	34
1.6. Normy i normalizacja	36
2. Mleko i przetwory z mleka	39
2.1. Mleko	39
2.1.1. Skład chemiczny i wartość odżywcza	39
2.1.2. Produkcja mleka spożywczego — pasteryzowanego. Charakterystyka towaroznawcza	42
2.1.3. Produkcja mleka sterylizowanego — charakterystyka towaroznawcza	43
2.1.4. Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe dla mleka spożywczego	44
2.2. Napoje mleczne	45
2.2.1. Mleczne napoje fermentowane	45
2.2.2. Charakterystyka towaroznawcza mlecznych napojów fermentowanych	47
2.2.3. Napoje mleczne nie fermentowane	48
2.2.4. Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe	49
2.3. Śmietanka i śmietana spożywcza	49
2.3.1. Otrzymywanie i charakterystyka towaroznawcza	49
2.3.2. Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe	50
2.4. Koncentraty mleczne	51
2.4.1. Rodzaje, zasady produkcji i charakterystyka towaroznawcza poszczególnych rodzajów	51
2.4.2. Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe	53
2.5. Sery	54
2.5.1. Sposoby produkcji i podział	54

2.5.2.	Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych gatunków sera	56
2.5.2.1.	Skład chemiczny i wartość odżywcza	56
2.5.2.2.	Charakterystyka różnych gatunków serów	57
2.5.3.	Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe	63
2.6.	Desery mleczne	65
2.6.1.	Rodzaje, zasady produkcji i charakterystyka towaroznawcza	65
2.6.2.	Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe	67
2.7.	Poradnictwo przy sprzedaży	68
3.	Mięso i przetwory przemysłu mięsnego	70
3.1.	Charakterystyka towaroznawcza mięsa	70
3.1.1.	Właściwości fizykochemiczne i wartość odżywcza	70
3.1.2.	Właściwości sensoryczne mięsa	72
3.2.	Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	74
3.3.	Podział tusz na części zasadnicze	77
3.3.1.	Podział tusz wieprzowych na części zasadnicze	77
3.3.2.	Podział półtuszy wołowych na części zasadnicze	78
3.4.	Elementy przygotowane do obrotu	79
3.4.1.	Elementy handlowe	79
3.4.1.1.	Elementy handlowe z mięsa wieprzowego	79
3.4.1.2.	Elementy handlowe z mięsa wołowego	81
3.4.1.3.	Elementy handlowe z mięsa cielęcego	82
3.4.1.4.	Elementy handlowe z mięsa baraniego	82
3.5.	Przetwory mięsne	83
3.5.1.	Wędliny — charakterystyka i podział	83
3.5.1.1.	Wymagania ogólne dla wędlin	86
3.5.1.2.	Pakowanie. Znakowanie. Przechowywanie. Transport	90
3.5.2.	Konserwy mięsne pasteryzowane i sterylizowane	92
3.5.2.1.	Konserwy mięsne pasteryzowane	92
3.5.2.2.	Konserwy mięsne sterylizowane w puszkach blaszanych	96
3.5.3.	Przetwory mięsne paczkowane — plasterkowane i porcjowane	99
3.6.	Tłuszcze zwierzęce	106
3.7.	Dziczyzna	107
3.8.	Poradnictwo przy sprzedaży	108
4.	Drób i przetwory drobiowe	110
4.1.	Rodzaje, charakterystyka i produkcja drobiu białego	110
4.1.1.	Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa z drobiu	111
4.2.	Charakterystyka towaroznawcza tuszek i elementów drobiowych	112
4.2.1.	Tuszki — elementy chłodzone i mrożone	112
4.2.2.	Podroby	113
4.3.	Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe	113
4.4.	Przetwory drobiowe	114
4.4.1.	Wędliny drobiowe	115
4.4.1.1.	Klasyfikacja i charakterystyka towaroznawcza	115
4.4.1.2.	Porcjowanie, pakowanie i przechowywanie wędlin	117
4.4.2.	Konserwy drobiowe	118
4.4.2.1.	Klasyfikacja i charakterystyka towaroznawcza	118
4.4.2.2.	Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe	118
4.5.	Poradnictwo przy sprzedaży	119

5. Jaja	120
5.1. Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza jaj	120
5.2. Wymagania jakościowe, opakowania, przechowywanie i transport jaj	122
5.3. Poradnictwo przy sprzedaży	124
6. Ryby i przetwory rybne	125
6.1. Gatunki ryb występujących w handlu	125
6.1.1. Skład chemiczny i wartość odżywcza	125
6.2. Charakterystyka towaroznawcza wybranych gatunków ryb	127
6.3. Przetwory rybne	128
6.3.1. Ryby solone, wędzone i marynowane	128
6.3.2. Konserwy rybne	129
6.3.3. Kawior	130
6.4. Poradnictwo przy sprzedaży	130
7. Owoce morza	132
7.1. Charakterystyka towaroznawcza i wykorzystanie owoców morza	132
7.2. Poradnictwo przy sprzedaży	134
8. Tłuszcze roślinne	135
8.1. Pojęcie i podział tłuszczów jadalnych	135
8.1.1. Wartość odżywcza tłuszczów roślinnych	135
8.2. Ogólne zasady produkcji tłuszczów roślinnych	136
8.3. Podział i charakterystyka towaroznawcza tłuszczów roślinnych	137
8.3.1. Tłuszcze roślinne naturalne	137
8.3.2. Tłuszcze roślinne przetworzone	138
8.3.3. Emulsje tłuszczowe (margaryny)	139
8.4. Opakowania, przechowywanie i transport roślinnych tłuszczów jadalnych	140
8.5. Poradnictwo przy sprzedaży	141
9. Produkty do smarowania pieczywa	142
9.1. Podział, produkcja, skład chemiczny, wartość odżywcza i sensoryczna produktów	142
9.1.1. Masło	142
9.1.2. Tłuszcze mleczne z dodatkiem oleju roślinnego	144
9.1.3. Margaryny	144
9.1.4. Tłuszcze roślinne z dodatkiem tłuszczu mlecznego	145
9.1.5. Tłuszcze stołowe o obniżonej kaloryczności	145
9.1.6. Inne produkty do smarowania pieczywa	146
9.2. Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe	147
9.3. Poradnictwo przy sprzedaży	149
10. Owoce i warzywa	151
10.1. Charakterystyka i podział owoców	151
10.2. Charakterystyka i podział warzyw	158
10.3. Wymagania jakościowe i normalizacja w zakresie obrotu warzywami i owocami	168
10.4. Poradnictwo przy sprzedaży	169
11. Przetwory z owoców i warzyw	171

11.1. Charakterystyka towaroznawcza i podział przetworów z owoców i warzyw . . .	171
11.1.1. Podział przetworów owocowych i warzywnych	171
11.1.2. Charakterystyka wybranych grup przetworów z owoców i warzyw	174
11.1.2.1 Soki dla dzieci	177
11.2. Opakowania i przechowywanie przetworów owocowych i warzywnych	179
11.2.1. Opakowania soków owocowych dla dzieci	180
11.3. Poradnictwo przy sprzedaży	180
12. Grzyby i przetwory grzybowe	182
12.1. Charakterystyka i podział grzybów	182
12.2. Przetwory z grzybów	184
12.3. Poradnictwo przy sprzedaży	187
13. Ziemniaki i produkty przemysłu ziemniaczanego	188
13.1. Odmiany ziemniaków i ich charakterystyka	188
13.2. Budowa i skład chemiczny ziemniaków	190
13.3. Wymagania jakościowe, przechowywanie, opakowania i transport ziemniaków jadalnych	192
13.4. Podział i charakterystyka towaroznawcza produktów przemysłu ziemniaczanego	192
13.5. Poradnictwo przy sprzedaży	194
14. Przetwory zbożowe	195
14.1. Charakterystyka i podział zbóż	195
14.1.1. Budowa ziarna zbóż	196
14.2. Magazynowanie zbóż — szkodniki	198
14.3. Zasady przemiału i ogólna charakterystyka produktów przemiału	198
14.3.1. Mąka	200
14.3.2. Kasze	203
14.3.3. Otręby	205
14.3.4. Wymagania jakościowe, opakowania i transport produktów przemiału zbóż	206
14.4. Wyroby z mąki	207
14.4.1. Makarony	207
14.4.2. Pieczywo	209
14.4.3. Charakterystyka towaroznawcza pieczywa półcukierniczego	215
14.4.4. Charakterystyka towaroznawcza pieczywa cukierniczego trwałego i nietrwałego	215
14.5. Płatki śniadaniowe	216
14.6. Poradnictwo przy sprzedaży	217
15. Inne produkty węglowodanowe	218
15.1. Cukier — charakterystyka towaroznawcza	218
15.1.1. Gatunki handlowe	219
15.1.2. Pakowanie i przechowywanie	220
15.2. Wyroby cukiernicze — charakterystyka	221
15.2.1. Klasyfikacja wyrobów cukierniczych	221
15.2.2. Przegląd i charakterystyka ważniejszych grup wyrobów cukierniczych	224
15.2.3. Przechowywanie wyrobów cukierniczych	228

15.3. Miód	229
15.3.1. Charakterystyka i wartość odżywcza	229
15.3.2. Ważniejsze odmiany miodów	231
15.3.3. Inne produkty pszczele	234
15.3.4. Opakowania i przechowywanie miodu	235
15.4. Produkty miodopodobne — namiastki miodu naturalnego	235
15.5. Poradnictwo przy sprzedaży	236
16. Żywność wygodna	237
16.1. Definicja i charakterystyka żywności wygodnej	237
16.2. Podział żywności wygodnej	238
16.2.1. Wartość odżywcza i bezpieczeństwo zdrowotne poszczególnych grup żywności wygodnej	238
16.3. Charakterystyka towaroznawcza półproduktów i wyrobów gotowych do spożycia, mrożonych i chłodzonych (garmażeryjnych)	240
16.3.1. Opakowania, przechowywanie i transport	243
16.4. Poradnictwo przy sprzedaży	244
17. Koncentraty spożywcze	245
17.1. Charakterystyka towaroznawcza i klasyfikacja	245
17.1.1. Koncentraty obiadowe	246
17.1.2. Koncentraty przypraw do potraw i sosy utrwalone	246
17.1.3. Koncentraty deserów	247
17.1.4. Koncentraty przypraw i dodatków do ciast	249
17.1.5. Mieszkanki kawy zbożowej, zbożowo-naturalne j i cykorii prażona	250
17.1.6. Pozostałe wyroby przemysłu koncentratów spożywczych	252
17.2. Opakowania, przechowywanie i wymagania jakościowe	252
17.3. Poradnictwo przy sprzedaży	253
18. Żywność specjalnego przeznaczenia	255
18.1. Ogólna charakterystyka żywności specjalnej	255
18.2. Rodzaje i przeznaczenie poszczególnych rodzajów żywności specjalnej	256
18.2.1. Odżywki i żywność dla dzieci	256
18.2.2. Odżywki stosowane w diecie odchudzającej i żywność niskoenergetyczna	259
18.2.3. Żywność dla diabetyków	259
18.2.4. Żywność dietetyczna	260
18.2.5. Żywność wegetariańska	262
18.2.6. Żywność biologiczna (ekologiczna)	263
18.3. Poradnictwo przy sprzedaży	264
19. Użytki i przyprawy	266
19.1. Co to są użytki ?	266
19.2. Działanie używek na organizm człowieka	266
19.3. Herbata — charakterystyka towaroznawcza	267
19.3.1. Gatunki handlowe herbaty	268
19.4. Kawa — charakterystyka towaroznawcza	270
19.4.1. Gatunki handlowe kawy	272
19.4.2. Opakowania i przechowywanie	273
19.5. Kakao — charakterystyka towaroznawcza	274

19.6. Tytoń i wyroby tytoniowe	275
19.6.1. Szkodliwość działania tytoniu na organizm człowieka	278
19.7. Przyprawy roślinne	279
19.7.1. Charakterystyka i podział	279
19.7.1.1 Charakterystyka wybranych przypraw roślinnych	280
19.7.2. Opakowania i przechowywanie	284
19.8. Inne przyprawy i dodatki	285
19.9. Poradnictwo przy sprzedaży	287
20. Napoje alkoholowe	289
20.1. Ogólna charakterystyka napojów alkoholowych	289
20.2. Produkty przemysłu fermentacyjnego	290
20.2.1. Spirytus	290
20.2.2. Wódki czyste i gatunkowe	291
20.2.3. Piwo	294
20.2.4. Wino	297
20.2.5. Miody pitne	300
20.3. Poradnictwo przy sprzedaży	301
21. Napoje bezalkoholowe i wody mineralne	303
21.1. Charakterystyka towaroznawcza	303
21.2. Podział napojów bezalkoholowych	303
21.3. Wody mineralne	307
21.4. Opakowania i przechowywanie	310
21.5. Poradnictwo przy sprzedaży	312
Objaśnienia	313
Wykorzystana i zalecana literatura źródłowa	318