

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	27
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.	Mięso. 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
Opakowania, przechowywanie i transport roślinnych tłuszczów jadalnych . . .	140
Poradnictwo przy sprzedaży	141
9. Produkty do smarowania pieczywa	142
9.1. Podział, produkcja, skład chemiczny, wartość odżywcza i sensoryczna produktów	142
1. Masło.....	142
2. Tłuszcze mleczne z dodatkiem oleju roślinnego	144
3. Margaryny	144
4. Tłuszcze roślinne z dodatkiem tłuszczu mlecznego	145
Tłuszcze stołowe o obniżonej kaloryczności.....	145
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. Ziemiaki 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 miódów	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 (garnażeryjnych)	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. Mieszanki 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. Używki i przyprawy	266
19.1. Co to są używki ?	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. Linę 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