

Spis treści

Wstęp	7
Rozdział 1	
Anatomia zmysłu smaku (Mariusz Taniewski)	10
Rozdział 2	
Fizjologia zmysłu smaku (Mariusz Taniewski)	14
Rozdział 3	
Metody badania smaku (Mariusz Taniewski)	19
Rozdział 4	
Swoiste miejscowe badanie smaku (Mariusz Taniewski)	25
Rozdział 5	
Ogólna gustometria swoista (Mariusz Taniewski)	27
Rozdział 6	
Elektrogustometria (Mariusz Taniewski)	32
Rozdział 7	
Wrażliwość smakowa osób zdrowych (Mariusz Taniewski)	37
Rozdział 8	
Różnicowanie natężeń smaku (Mariusz Taniewski)	42
Rozdział 9	
Adaptacja smaku (Mariusz Taniewski)	45
Rozdział 10	
Działanie substancji chemicznych na smak (Mariusz Taniewski)	48

Rozdział 11	
Ocena smaku pożywienia (Ewa Malinowska)	51
Rozdział 12	
Rola przypraw w gastronomii (Ewa Malinowska)	57
Rozdział 13	
Technologia gastronomiczna a smak produktów i potraw Ewa Malinowska)	64
Literatura	84