

Spis treści

Wstęp.....	7
------------	---

Rozdział I

KLASYFIKACJA I ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI.....	9
1. Wprowadzenie.....	9
2. Znakowanie żywności.....	11
3. Ćwiczenie.....	21

Rozdział II

OCENA JAKOŚCI ZIARNA ZBOŻOWEGO.....	22
1. Wprowadzenie.....	22
2. Wymagania jakościowe.....	23
3. Ćwiczenie.....	26
3.1. Ocena organoleptyczna.....	27
3.2. Oznaczenie czystości ziarna.....	27
3.3. Oznaczenie gęstości ziarna w stanie zsypanym.....	29
3.4. Oznaczenie szklistości.....	30

Rozdział III

OCENA JAKOŚCI PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH.....	32
1. Wprowadzenie.....	32
2. Wymagania jakościowe.....	37
3. Ćwiczenie.....	40
3.1. Ocena organoleptyczna.....	40
3.2. Oznaczenie stopnia rozdrobnienia.....	41
3.3. Oznaczenie kwasowości tłuszczowej.....	42
3.4. Oznaczenie zawartości glutenu.....	44

Rozdział IV

OCENA JAKOŚCI TŁUSZCZÓW JADALNYCH.....	46
1. Wprowadzenie.....	46
2. Wymagania jakościowe.....	49
3. Ćwiczenie.....	51
3.1. Ocena organoleptyczna.....	52
3.2. Oznaczenie liczby kwasowej.....	52
3.3. Oznaczenie barwy.....	54

Rozdział V

OCENA JAKOŚCI PRZETWORÓW OWOCOWYCH.....	56
1. Wprowadzenie.....	56
2. Wymagania jakościowe.....	60
3. Ćwiczenie.....	62
3.1. Ocena organoleptyczna.....	63
3.2. Oznaczenie zawartości ekstraktu ogólnego.....	63

3.3. Oznaczenie kwasowości ogólnej.....	64
3.4. Wykrywanie obecności bezwodnika kwasu siarkowego (IV).....	66
3.5. Wykrywanie obecności syntetycznych barwników.....	67
Rozdział VI	
OCENA JAKOŚCI PRZETWORÓW WARZYWNYCH.....	69
1. Wprowadzenie.....	69
2. Wymagania jakościowe.....	70
3. Ćwiczenie.....	72
3.1. Ocena organoleptyczna.....	72
3.2. Sprawdzenie masy netto.....	73
3.3. Oznaczenie masy odciekniętego groszku.....	73
3.4. Przygotowanie próbki do badań.....	74
3.5. Oznaczenie zawartości soli kuchennej metodą Mohra.....	74
3.6. Oznaczenie pH.....	76
Rozdział VII	
OCENA JAKOŚCI CUKRU.....	78
1. Wprowadzenie.....	78
2. Wymagania jakościowe.....	79
3. Ćwiczenie.....	81
3.1. Ocena organoleptyczna.....	81
3.2. Oznaczenie zabarwienia cukru w roztworze.....	82
3.3. Oznaczenie zawartości sacharozy.....	84
3.4. Oznaczenie zawartości popiołu.....	86
Rozdział VIII	
OCENA JAKOŚCI WYROBÓW CUKIERNICZYCH.....	88
1. Wprowadzenie.....	88
2. Wymagania jakościowe.....	91
3. Ćwiczenie.....	92
3.1. Ocena organoleptyczna.....	92
3.2. Oznaczenie zawartości cukrów redukujących.....	93
3.3. Oznaczenie zawartości suchej masy.....	96
Rozdział IX	
OCENA JAKOŚCI NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH.....	98
1. Wprowadzenie.....	98
2. Wymagania jakościowe.....	103
3. Ćwiczenie.....	105
3.1. Ocena organoleptyczna.....	105
3.2. Przygotowanie próbki do badań.....	106
3.3. Oznaczenie barwy metodą spektrofotometryczną.....	106
3.4. Oznaczenie zawartości alkoholu i ekstraktu rzeczywistego piwa metodą refraktometryczną.....	107
3.5. Obliczenie ekstraktu brzezki podstawowej.....	109
3.6. Oznaczenie pH.....	110

Rozdział X

OCENA JAKOŚCI MLEKA I MLECZNYCH NAPOJÓW

FERMENTOWANYCH.....	111
1. Wprowadzenie.....	111
2. Wymagania jakościowe.....	113
3. Ćwiczenie.....	115
3.1. Ocena organoleptyczna.....	116
3.2. Oznaczenie gęstości mleka za pomocą laktodensymetru.....	117
3.3. Oznaczenie gęstości mlecznych napojów fermentowanych metodą piknometryczną.....	117
3.4. Oznaczenie kwasowości według Soxhleta-Henkla.....	118
3.5. Oznaczenie pH.....	119
3.6. Oznaczenie zawartości kazeiny metodą formolową.....	120

Rozdział XI

OCENA JAKOŚCI PRZETWORÓW MIĘSNYCH.....

1. Wprowadzenie.....	123
2. Wymagania jakościowe.....	125
3. Ćwiczenie.....	127
3.1. Ocena organoleptyczna.....	127
3.2. Przygotowanie próbki do badań.....	128
3.3. Oznaczenie zawartości soli kuchennej metodą Mohra.....	128
3.4. Oznaczenie zawartości azotanów (III).....	130

Rozdział XII

OCENA JAKOŚCI PRZETWORÓW RYBNYCH.....

1. Wprowadzenie.....	133
2. Wymagania jakościowe.....	134
3. Ćwiczenie.....	136
3.1. Ocena organoleptyczna.....	137
3.2. Wykrywanie bombazu w konserwach i prezerwach rybnych.....	137
3.3. Sprawdzenie masy netto.....	138
3.4. Oznaczenie udziału ryb w produkcie.....	138
3.5. Przygotowanie próbki do badań fizykochemicznych.....	139
3.6. Oznaczenie kwasowości ogólnej.....	140
3.7. Oznaczenie zawartości soli kuchennej metodą Mohra.....	141

Bibliografia.....	143
-------------------	-----