

Spis treści

1. Mięso jako żywność funkcjonalna	9
1.1. Mięso źródłem sprzężonych dienów kwasu linolowego i kwasów tłuszczowych omega-3	10
1.2. Mięso źródłem kreatyny	13
1.3. Mięso drobiowe jako żywność funkcjonalna	14
2. Funkcjonalne przetwory mięsne	19
2.1. Probiotyki	23
2.1.1. Kielbasa surowa jako środowisko bytowania drobnoustrojów probiotycznych	23
2.1.2. Działanie probiotyczne	25
2.2. Błonnik pokarmowy	26
2.2.1. Błonnik pszenny	27
2.2.2. Błonnik jęczmienny jako źródło β -glukanu	31
2.2.3. Błonnik owsiany	31
2.2.4. Błonnik jabłkowy	32
2.2.5. Błonnik z buraków cukrowych	33
2.2.6. Błonnik ziemniaczany	33
2.2.7. Inulina	34
2.2.8. Inne rodzaje błonnika	38
2.3. Modyfikacja składu kwasów tłuszczowych	38
2.3.1. Kwasy tłuszczowe omega	40
2.3.2. Wykorzystanie olejów do produkcji funkcjonalnych przetworów mięsnych	44
2.3.3. Zastosowanie olejów rybich w przetwórstwie żywności	46
2.4. Likopen	47
2.4.1. Występowanie likopenu i efekty żywieniowo-fizjologiczne	47
2.4.2. Zastosowanie likopenu w przetwórstwie mięsa	49
2.5. Sterole roślinne	53
2.5.1. Mechanizm działania	54
2.5.2. Występowanie i dawkowanie	54
2.5.3. Aspekty technologiczne	54
2.6. Wapń	56
2.7. Naturalne przeciwutleniacze z rozmarynu i szalwii	58
2.7.1. Zapobieganie procesowi utleniania się tłuszczów	59
2.7.2. Rozmaryn i szalwia jako źródła substancji o działaniu przeciwutleniającym w odniesieniu do tłuszczów	60
2.8. Sól spożywcza jodowana i chlorek potasu	61
2.9. Żele hydrokoloidowe jako zamienniki tłuszczu w przetworach mięsnych	62
2.10. Kielbasy surowe o wartości prozdrowotnej	65
3. Bibliografia	67