

SPIS TREŚCI

Wstęp	5
Zasady BHP w laboratorium	7
Ćwiczenie 1. <i>Oznaczanie zawartości wody, suchej masy oraz gęstości produktów spożywczych</i> – E. GUJSKA	9
Ćwiczenie 2. <i>Oznaczanie kwasowości produktów spożywczych</i> – Z. ŻEGARSKA, E. GUJSKA	15
Ćwiczenie 3. <i>Metody oznaczania zawartości sacharydów w żywności cz. I</i> – A. KUNCEWICZ, Z. ŻEGARSKA	21
Ćwiczenie 4. <i>Metody oznaczania zawartości sacharydów w żywności cz. II</i> – A. KUNCEWICZ	29
Ćwiczenie 5. <i>Oznaczanie zawartości tłuszczu w produktach spożywczych</i> – Z. ŻEGARSKA	34
Ćwiczenie 6. <i>Oznaczanie charakterystycznych liczb tłuszczowych</i> Z. ŻEGARSKA	41
Ćwiczenie 7. <i>Ocena świeżości tłuszczu</i> – Z. ŻEGARSKA	49
Ćwiczenie 8. <i>Oznaczanie zawartości związków azotowych w produktach spożywczych</i> – M. RUSIECKI	54
Ćwiczenie 9. <i>Oznaczanie zawartości białek w produktach spożywczych</i> – M. RUSIECKI	63
Ćwiczenie 10. <i>Oznaczanie zawartości wapnia i fosforu w produktach spożywczych</i> – K. MARKIEWICZ	67
Ćwiczenie 11. <i>Oznaczanie zawartości chlorków w żywności</i> – J. JAWORSKI	73
Ćwiczenie 12. <i>Oznaczanie zawartości witaminy C i β-karotenu w produktach spożywczych</i> – Z. ŻEGARSKA	79
Ćwiczenie 13. <i>Oznaczanie zawartości alkoholu etylowego w produktach spożywczych</i> – J. JAWORSKI	87
Ćwiczenie 14. <i>Ocena przydatności wody do celów technologicznych</i> – K. MARKIEWICZ, Z. ŻEGARSKA	92