

SPIS TREŚCI

Wstęp	7
Ćwiczenie 1. Technologiczna ocena jakości buraka cukrowego.....	9
Ćwiczenie 2. Ocena jakości i efektu oczyszczania soków cukrowniczych... 18	
Ćwiczenie 3. Cukier i ocena jego jakości	37
Ćwiczenie 4. Ocena jakości melasu	45
Ćwiczenie 5. Wyroby czekoladowe i czekoladopodobne – ocena jakości.....	55
Ćwiczenie 6. Ocena jakości ziemniaka.....	71
Ćwiczenie 7. Określenie wybranych właściwości skrobi	83
Ćwiczenie 8. Modyfikaty skrobiowe	89
Ćwiczenie 9. Kwasowa i enzymatyczna hydroliza skrobi ziemniaczanej... 97	
Ćwiczenie 10. Czipsy ziemniaczane – ocena jakości	104
Ćwiczenie 11. Frytki ziemniaczane – ocena jakości	111
Ćwiczenie 12. Chrupki – ocena jakości	118
Ćwiczenie 13. Tłuszcze smażalnicze – ocena jakości	128
Ćwiczenie 14. Wyroby suszone z ziemniaka – ocena jakości	141
Ćwiczenie 15. Produkty uboczne przemysłu ziemniaczanego	150
Literatura	155
Załączniki	157