

SPIIS TREŚCI

ZNACZENIE I PRODUKCJA MLEKA.....	7
SIARA.....	10
MLEKO	12
WARTOŚĆ ODŻYWCZA MLEKA.....	14
Białka i peptydy mleka	17
Związki azotowe niebiałkowe	21
Tłuszcze	21
Laktoza (cukrowce)	23
Substancje mineralne	24
Witaminy	25
Enzymy, hormony i inne związki.....	25
Woda	26
SUBSTANCJE OBCE, SKAŻENIA I WADY ORGANOLEPTYCZNE MLEKA	27
SUBSTANCJE ZMIENIAJĄCE SMAK I ZAPACH MLEKA.....	29
FIZYCZNE I FIZYKOCHEMICZNE CECHY MLEKA	31
MIKROBIOLOGIA MLEKA	33
CYTOLOGIA MLEKA I SCHORZENIA GRUCZOŁU MLEKOWEGO	35
ANTYBIOTYKI I SUBSTANCJE HAMUJĄCE W MLEKU.....	39
WARUNKI PRODUKCJI I SKUPU MLEKA.....	39
POBIERANIE PRÓB MLEKA DO BADAŃ.....	43
Środki konserwujące próbki mleka	44
LABORATORYJNA OCENA JAKOŚCI I ANALIZY MLEKA	45
Oznaczanie zanieczyszczeń mechanicznych metodą filtracyjną	45
Ocena organoleptyczna (sensoryczna) mleka	45
Próba gotowania.....	45
Oznaczanie kwasowości potencjalnej	46
Oznaczanie kwasowości czynnej (pH)	46
Ocena stabilności termicznej mleka – próba alkoholowa	46
Oznaczanie krzepliwości mleka	46
Oznaczanie suchej masy.....	46
Określanie wartości energetycznej mleka	47
Oznaczanie gęstości mleka.....	47
Skład chemiczny mleka	48
Badania cytologiczne mleka	57
Badania mikrobiologiczne mleka surowego w skupie	59
Wykrywanie zafałszowań mleka surowego	66
POSTĘPOWANIE Z MLEKIEM W PROCESIE PRZYGOTOWANIA DO PRZETWARZANIA....	68
NIEKTÓRE PRODUKTY MLECZARSKIE	70
PIŚMIENNICTWO	73