

SPIS TREŚCI

1. WSTĘP	7
1.1. Wprowadzenie	7
1.2. Walory fizjologiczno-żywnościowe owsa	8
1.3. Stosowanie produktów z owsa w piekarstwie	11
2. CEL PRACY	14
3. MATERIAŁ BADAWCZY I JEGO PRZYGOTOWANIE	15
4. METODY BADAŃ	16
4.1. Określenie składu chemicznego produktów owsianych i mąki pszennej	16
4.2. Określenie właściwości kleików owsianych, pszennych i pszenno-owsianych	18
4.3. Określenie właściwości ciast pszennych i pszenno-owsianych	18
4.4. Wypiek laboratoryjny oraz określenie jakości pieczywa pszennego i pszenno-owsianego	19
4.5. Statystyczna analiza wyników badań	20
5. OMÓWIENIE WYNIKÓW	21
5.1. Charakterystyka produktów owsianych i mąki pszennej	21
5.2. Charakterystyka właściwości kleików owsianych i pszennych	28
5.3. Wpływ produktów owsianych na właściwości kleików pszenno-owsianych	31
5.4. Wpływ produktów owsianych na właściwości ciasta pszenno-owsianego	36
5.5. Wpływ produktów owsianych na cechy jakościowe pieczywa pszenno-owsianego	41
5.6. Wartość odżywcza pieczywa pszennego i pszenno-owsianego	48
6. DYSKUSJA WYNIKÓW	52
6.1. Porównanie składu chemicznego mąki pszennej i produktów owsianych	52
6.2. Wartość technologiczna mąki pszennej, produktów owsianych i mieszanek pszenno-owsianych	57
7. WNIOSKI	68
8. PIŚMIENNICTWO	70