

Spis treści

1. Wiadomości wstępne	7
1.1. Cel i zakres towaroznawstwa	7
1.2. Towaroznawstwo jako nauka interdyscyplinarna	8
1.3. Towar i pojęcia bliskoznaczne	10
1.4. Klasyfikacja towarów	11
1.5. Zasady znakowania towarów kodem kreskowym	12
1.5.1. Zasady umieszczania kodów na towarach	15
1.5.2. Korzyści ze stosowania kodów kreskowych	15
1.5.3. Kodowanie książek i czasopism oraz jednostek transportowych	16
1.6. Proces produkcyjny i jego elementy	17
1.6.1. Wiadomości ogólne	17
Ćwiczenia	19
2. Jakość i cechy ją określające	20
2.1. Czynniki determinujące jakość towarów	22
2.2. Metody badania właściwości towarów	23
2.2.1. Metody organoleptyczne	23
2.2.2. Metody laboratoryjne	26
2.2.3. Badania techniczno-użytkowe i praktyczno-użytkowe	27
2.3. Ocena i kontrola jakości towarów	27
2.3.1. Zasady pobierania próbek	29
Ćwiczenia	30
3. Normalizacja i normy	31
3.1. Działalność normalizacyjna w Polsce i na świecie	31
3.1.1. Organizacje normalizacyjne	32
3.2. Normy	36
3.3. Budowa i klasyfikacja norm	38
3.4. Numeracja Polskich Norm	41
Ćwiczenia	42
4. Systemy zapewnienia jakości i zarządzanie jakością	43
4.1. Wprowadzenie	43
4.2. Normy ISO 9000	44
4.3. Zapewnienie jakości w produkcji wyrobów spożywczych	47
Ćwiczenia	49

5. Wymagania prawne dotyczące wyrobów i zgodność z wymaganiami	50
5.1. Wymagania dotyczące wyrobów w krajach Unii Europejskiej	50
5.2. System oceny zgodności	52
5.3. Certyfikacja	56
Ćwiczenia	59
6. Prawa i obowiązki konsumenta i sprzedawcy	60
6.1. Sprzedaż konsumencka	60
6.2. Uprawnienia i obowiązki konsumenta	61
6.3. Obowiązki sprzedawcy	62
6.4. Gwarancja a niezgodność z umową	63
6.5. Procedura reklamacyjna	64
6.6. Promocja i przecena	66
6.7. Instytucje broniące praw konsumenta	66
Ćwiczenia	68
7. Gospodarka opakowaniowa	69
7.1. Funkcje opakowań	69
7.2. Podział opakowań	70
7.3. Odpady opakowaniowe	73
7.4. Znakowanie opakowań	75
7.5. Znakowanie żywności	83
7.6. Nadzór nad jakością żywności w Polsce	86
7.7. System wymiarowy opakowań	86
Ćwiczenia	87
8. Transport i gospodarka magazynowa	88
8.1. Magazynowanie towarów	88
8.2. Czynniki obniżające jakość towaru w czasie przechowywania	90
8.3. Zmiany zachodzące w przechowywanych towarach	97
8.4. Transport towarów	98
Ćwiczenia	100
9. Metody przedłużania wartości użytkowej towarów	101
9.1. Utrwalanie towarów	101
9.1.1. Metody fizyczne	101
9.1.2. Metody fizykochemiczne	106
9.1.3. Metody biologiczne	106
9.1.4. Metody chemiczne	106
Ćwiczenia	108
10. Właściwości towarów	109
10.1. Właściwości fizyczne	109
10.2. Właściwości chemiczne towarów spożywczych	113
10.2.1. Białka	114
10.2.2. Tłuszcze (lipidy)	117
10.2.3. Węglowodany	118

10.2.4. Witaminy	121
10.2.5. Składniki mineralne	123
10.2.6. Związki szkodliwe w żywności	124
10.2.7. Substancje dodatkowe w żywności	125
Ćwiczenia	129
Literatura	130
Certyfikat	131
Zalecane dzienne normy na energię i składniki odżywcze	
132	
Skład i wartość odżywcza w 100 g produktów spożywczych	134

1.1. Cel i zakres towaroznawstwa



Jakość zaspokojenia określonych potrzeb zależy od takich czynników, jak:

- dobór odpowiednich surowców i materiałów,
- odpowiedni proces technologiczny,
- odpowiednie warunki magazynowania i transportu,
- właściwe opakowanie.

W *Słowniku pojęć towaroznawczych* [6]* zdefiniowano towaroznawstwo znacznie szerszej jako „naukę o właściwościach towarów, metodach ich badania i oceny, czynnikach, zjawiskach i procesach rzutujących na ich jakość i wartość użytkową, o właściwym kształtowaniu jakości produktów w sferach: przedprodukcyjnej, produkcyjnej i poprodukcyjnej”.

Zatem towaroznawstwo to bardzo rozległa dziedzina wiedzy, która z każdym rokiem poszerza zakres o nowe, bardzo istotne, zagadnienia. Obejmuje przede wszystkim:

- *pojęciowo nomenklaturę* – posługiwanie się jednoznacznie określonymi nazwami towarów i ich części umożliwia właściwe zawieranie wszelkich transakcji handlowych. Takie pojęcia jak: masło i margaryna, śmietana i śmietanka mają inne znaczenie;
- *surowce i materiały* – znajomość właściwości i podziałzenia surowców umożliwia dobranie odpowiedniego procesu technologicznego, a także samych surowców i wykorzystanie ich w zależności od zaimplementowanego towaru;
- *proces technologiczny* – znajomość cyklu czynności prowadzących przemianę surowców i półproduktów w gotowy wyrób jest bardzo istotna dla właściwego kształtowania jego jakości;

* Wykaz literatury znajduje się na końcu książki.