

SPIS ROZDZIAŁÓW

1. Znaczenie, organizacja i rozwój przemysłu owocowo-warzywnego	9
2. Skład chemiczny owoców, warzyw i grzybów i ich znaczenie żywieniowe	22
3. Surowce dla przemysłu owocowo-warzywnego: owoce, warzywa, grzyby	53
4. Przyczyny psucia się surowców oraz produktów owocowych i warzywnych	92
5. Metody utrwalania owoców i warzyw	104
6. Surowce pomocnicze i dodatki w przemyśle owocowo-warzywnym	119
7. Opakowania w przetwórstwie owocowo-warzywnym	147
8. Czynności wstępne przy przetwarzaniu owoców i warzyw	166
9. Otrzymywanie półproduktów	171
10. Zagęszczane soki owocowe	220
11. Produkcja soków, nektarów i napojów z owoców i warzyw	270
12. Produkcja koncentratu pomidorowego	353