

Spis treści

Wykaz powtarzających się skrótów i symboli	6
--	---

I. Wstęp	7
----------	---

II. Przegląd literatury	8
-------------------------	---

1. Wybrane problemy związane z technologią kielbas dojrzewających 8
 - a. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne 8
 - b. Próby przyspieszenia dojrzewania 10
 - c. Zastosowanie substancji zakwaszających 12
 - d. Zmiany oksydacyjne 12
 - e. Strawność białka w kielbasach dojrzewających 14
2. Charakterystyka s.k.p. produkowanych na skalę przemysłową w porównaniu z klasycznymi salami 15

III. Cel pracy	20
----------------	----

IV. Materiały i metody	21
------------------------	----

1. Wpływ metody utrwalania na jakość s.k.p. 21
2. Wpływ składu surowcowego, sposobu rozdrabniania surowców, wielkości dodatku KC oraz suszenia na wybrane właściwości s.k.p. 22
3. Wpływ wydłużonego dojrzewania przed obróbką cieplną na wybrane właściwości s.k.p. 24
4. Porównanie szybkości suszenia i wybranych cech s.k.p. oraz dojrzewającej w analogicznych warunkach kielbasy surowej 25
5. Metody badań 26

V. Wyniki i dyskusja	29
----------------------	----

1. Wpływ metody utrwalania na jakość s.k.p. 29
2. Wpływ składu surowcowego, sposobu rozdrabniania surowców, wielkości dodatku KC oraz suszenia na wybrane właściwości s.k.p. 35
3. Wpływ wydłużonego dojrzewania przed obróbką cieplną na wybrane właściwości s.k.p. 40
4. Porównanie szybkości suszenia i wybranych cech s.k.p. oraz dojrzewającej w analogicznych warunkach kielbasy surowej 47

VI. Podsumowanie i wnioski	51
----------------------------	----

Literatura	53
------------	----

Summary	60
---------	----