

SPIS TREŚCI

Przedmowa	7
1. Rozwój rynku drobiu w Polsce oraz jego perspektywy	9
<i>Krystyna Szybga</i>	
2. Podstawy hodowli i warunków chowu drobiu rzeźnego	37
<i>Ewa Świerczewska</i>	
3. Podstawy żywienia drobiu rzeźnego	59
<i>Ewa Świerczewska</i>	
4. Podstawy budowy anatomicznej ciała oraz charakterystyka morfologiczna mięśni ptaków	79
<i>Teresa Smolińska, Małgorzata Korzeniowska</i>	
5. Białka mięśniowe	99
<i>Jacek Kijowski, Jolanta Tomaszewska-Gras</i>	
6. Przemiany poubojowe i kształtowanie cech jakościowych mięsa drobiu	129
<i>Teresa Smolińska, Wiesław Kopeć, Jacek Kijowski</i>	
7. Lipidy mięsa drobiowego	149
<i>Jan Pikul</i>	
8. Wartość odżywcza mięsa drobiu	179
<i>Teresa Smolińska, Małgorzata Korzeniowska, Alicja Żechałko-Czajkowska</i>	
9. Ubój i obróbka poubojowa a jakość mięsa drobiu	193
<i>Wiesław Kopeć, Łukasz Bobak</i>	
10. Utrwalanie mięsa drobiu z wykorzystaniem metod obróbki termicznej	245
<i>Teresa Smolińska, Teresa Skiba</i>	
11. Utrwalanie mięsa drobiu za pomocą niskich temperatur	263
<i>Teresa Smolińska</i>	
12. Utrwalanie mięsa drobiu metodami chemicznymi i biologicznymi	289
<i>Teresa Smolińska, Małgorzata Korzeniowska</i>	
13. Niekonwencjonalne metody utrwalania mięsa drobiu	307
<i>Wiesław Kopeć, Maciej Oziębłowski</i>	
14. Podstawy przetwarzania mięsa drobiowego	321
<i>Wiesław Kopeć, Jarosław Buśko</i>	
15. Nowoczesne technologie produkcji wędlin i przetworów drobiowych	351
<i>Wiesław Kopeć, Jarosław Buśko</i>	
16. Żywność wygodna – nowy kierunek w produkcji drobiarskiej	397
<i>Teresa Smolińska</i>	
17. HACCP: system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w przemyśle drobiarskim	409
<i>Jacek Kijowski, Renata Cegielska-Radziejewska</i>	
INDEX	459