

Spis treści

1. Czyszczenie i sortowanie surowca <i>Alicja Ceglińska, Grażyna Cacak-Pietrzak</i>	5
2. Rozdrabnianie <i>Grażyna Cacak-Pietrzak, Alicja Ceglińska</i>	17
3. Pakowanie i przechowywanie żywności w opakowaniach z tworzyw sztucznych <i>Andrzej Janicki, Krzysztof Leszczyński</i>	28
4. Wirowanie i homogenizacja na przykładzie mleka <i>Antoni Pluta</i>	40
5. Pasteryzacja <i>Stanisław Zmarlicki</i>	55
6. Sterylizacja konserw <i>Andrzej Jarczyk</i>	80
7. Filtracja <i>Andrzej Jarczyk</i>	89
8. Ekstrakcja <i>Małgorzata Wroniak, Krzysztof Krygier</i>	97
9. Alkoholowa fermentacja ciągła <i>Wiesław Wzorek</i>	110
10. Procesy membranowe <i>Elżbieta Dłużewska, Krzysztof Leszczyński</i>	120

11. Suszenie rozpyłowe	
<i>Elżbieta Dłużewska, Krzysztof Leszczyński</i>	135
12. Zamrażanie żywności	
<i>Andrzej Jarczyk</i>	145
13. Koagulacja i żelowanie	
<i>Mieczysław Dłużewski</i>	157