

SPIS TREŚCI

1. Technologia owoców i warzyw	7
1.1. Technologia półproduktów owocowych i warzywnych <i>Magdalena Kopera</i>	9
1.2. Technologia przetworów słodzonych <i>Iwona Ścibisz</i>	22
1.3. Technologia soków i nektarów <i>Andrzej Gasik</i>	31
1.4. Technologia apertyzowanych konserw owocowych i warzywnych <i>Stanisław Kalisz, Joanna Niewczas</i>	48
1.5. Ocena jakości surowców i produktów owocowo-warzywnych <i>Marta Mitek</i>	59
2. Technologia przemysłu fermentacyjnego	82
2.1. Ocena towaroznawcza ziemniaków i ich przetworów <i>Elżbieta Hać-Szymańczuk</i>	83
2.2. Technologia produkcji spirytusu i ocena jego jakości <i>Małgorzata Gniewosz</i>	97
2.3. Technologia produkcji piwa i ocena jego jakości <i>Sylwia Bonin</i>	110
2.4. Technologia produkcji biomasy drożdżowej i ocena drożdży piekarskich <i>Edyta Lipińska</i>	126
2.5. Zadania rachunkowe z zakresu przetwórstwa ziemniaczanego, gorzelnictwa, browarnictwa i drożdżownictwa <i>Stanisław Błażej</i>	140
3. Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	148
3.1. Charakterystyka surowców oleistych i olejów jadalnych <i>Małgorzata Wroniak</i>	150
3.2. Technologia i analiza margaryny <i>Anna Żbikowska, Krzysztof Krygier</i>	165
3.3. Technologia i analiza kawy instant <i>Elżbieta Dłużewska, Krzysztof Leszczyński</i>	175
3.4. Charakterystyka koncentratów przypraw <i>Elżbieta Dłużewska, Krzysztof Leszczyński</i>	186

3.5. Technologia i analiza majonezów <i>Katarzyna Marciniak-Łukasiak</i>	198
4. Technologia zbóż	210
4.1. Ocena jakości ziarna zbóż <i>Grażyna Cacak-Pietrzak</i>	212
4.2. Ocena jakości mąki <i>Danuta Dojczew</i>	224
4.3. Ocena jakości międzyproduktów piekarskich <i>Tadeusz Haber</i>	235
4.4. Technologia i ocena wyrobów ciastkarskich <i>Alicja Ceglińska</i>	246
4.5. Ocena jakości pieczywa <i>Alicja Ceglińska</i>	255
5. Technologia mięsa i jaj	269
5.1. Charakterystyka właściwości technologicznych mięsa <i>Andrzej Tyburcy</i>	271
5.2. Proces produkcji wędlin <i>Mirosław Słowiński</i>	286
5.3. Proces produkcji konserw mięsnych <i>Lech Adamczak</i>	301
5.4. Ocena jakości wędlin <i>Mirosław Słowiński</i>	315
5.5. Ocena jakości jaj <i>Jan Mroczek</i>	331
6. Technologia mleka	346
6.1. Analiza fizykochemiczna i higieniczna mleka surowego <i>Anna Berthold</i>	348
6.2. Otrzymywanie i badanie mleka fermentowanego <i>Stanisław Zmarlicki</i>	362
6.3. Otrzymywanie i charakterystyka skrzepów kwasowego i podpuszczkowego <i>Małgorzata Ziarno</i>	377
6.4. Otrzymywanie i badanie serów <i>Antoni Pluta</i>	390
6.5. Otrzymywanie i analiza masła i proszku mlecznego <i>Katarzyna Kycia</i>	404

7. Podstawy technologii gastronomicznej	420
7.1. Procesy cieplne w technologii gastronomicznej <i>Tomasz Florowski</i>	422
7.2. Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej <i>Aneta Cegielka</i>	435
7.3. Wykorzystanie ryb w technologii gastronomicznej <i>Aneta Arciszewska</i>	447
7.4. Metody wytwarzania i ocena ciast cukierniczych drożdżowych <i>Małgorzata Sobczyk</i>	458
7.5. Ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenie potraw <i>Magdalena Maszewska, Krzysztof Krygier</i>	471