

Spis treści

Wstęp	5
Ćwiczenie 1. Pobieranie i przygotowywanie próbek do badań laboratoryjnych ..	7
Ćwiczenie 2. Oznaczanie zawartości wody i suchej masy w wybranych produktach spożywczych	13
Ćwiczenie 3. Oznaczanie zawartości białka ogółem w wybranych produktach spożywczych	21
Ćwiczenie 4. Metody oznaczania zawartości cukrów bezpośrednio redukujących i sacharozy w syropach owocowych oraz laktozy w mleku	29
Ćwiczenie 5. Oznaczanie zawartości włókna pokarmowego w wybranych produktach spożywczych	44
Ćwiczenie 6. Oznaczanie zawartości tłuszczu w wybranych produktach spożywczych	50
Ćwiczenie 7. Metody oznaczania zawartości popiołu w wybranych produktach spożywczych	61
Ćwiczenie 8. Oznaczenie zawartości wapnia i żelaza w wybranych produktach spożywczych	68
Ćwiczenie 9. Oznaczanie zawartości magnezu i miedzi w wybranych produktach spożywczych	75
Ćwiczenie 10. Oznaczanie zawartości chlorków w produktach pomidorowych oraz soku z kiszonej kapusty i kiszonych ogórków	83
Ćwiczenie 11. Oznaczanie zawartości witaminy A w wybranych produktach spożywczych	87
Ćwiczenie 12. Oznaczanie zawartości karotenoidów o aktywności witaminy A w wybranych produktach spożywczych	95
Ćwiczenie 13. Oznaczanie zawartości ryboflawiny w wybranych produktach spożywczych	101
Ćwiczenie 14. Oznaczanie zawartości witaminy C w wybranych produktach spożywczych	106