

SPIS TREŚCI

	Strona
PRZEDMOWA.....	9
JAJA I PRZETWORY	11
<i>Piotr Przybyłowski, Przemysław Dmowski</i>	
1. WSTĘP	11
2. JAJA	11
2.1. Budowa jaja	11
2.2. Charakterystyka fizyczna i chemiczna jaja	14
2.3. Zmiany zachodzące w treści jaj podczas przechowywania	15
2.4. Znakowanie, pakowanie, przechowywanie i transport jaj	17
2.5. Wymagania jakościowe dotyczące jaj spożywczych	19
3. PRZETWORY Z JAJ	21
3.1. Pakowanie, znakowanie i etykietowanie przetworów jajowych	22
3.2. Wymagania jakościowe dotyczące przetworów jajowych	22
4. BADANIA TOWAROZNAWCZE JAJ I PRZETWORÓW	23
4.1. Ocena cech zewnętrznych jaj	24
4.2. Ocena skorupy	25
4.3. Badanie komory powietrznej	26
4.4. Ocena gęstości (ciężaru właściwego) jaj	27
4.5. Wygląd jaja przy prześwietlaniu	28
4.6. Badanie treści jaja po wybiciu	29
4.7. Badanie jaj po ugotowaniu	31
4.8. Pomiar kwasowości białka i żółtka	31
BIBLIOGRAFIA	31
MLEKO I PRZETWORY MLECZARSKIE	33
<i>Piotr Przybyłowski, Izabela Steinka, Jadwiga Stankiewicz</i>	
1. WSTĘP	33
2. MLEKO SUROWE	35
3. MLEKO SPOŻYWCZE	35

3.1. Wymagania jakościowe dotyczące mleka spożywczego.....	36
3.1.1. Wymagania organoleptyczne	36
3.1.2. Wymagania mikrobiologiczne	36
4. MLEKO ZAGĘSZCZONE.....	37
5. MLEKO W PROSZKU	37
6. ŚMIETANA I ŚMIETANKA	38
7. NAPOJE MLECZNE	39
7.1. Jogurt.....	39
7.2. Kefir	40
7.3. Mleko acidofilne	40
7.4. Maślanka	41
8. MASŁO.....	41
9. SERY	43
9.1. Sery podpuszczkowe dojrzewające	44
9.2. Sery topione.....	47
9.3. Sery twarogowe.....	48
9.3.1. Sery twarogowe kwasowe.....	48
9.3.2. Sery twarogowe dojrzewające.....	49
9.3.3. Sery twarogowe kwasowo-podpuszczkowe.....	49
10. BADANIA TOWAROZNAWCZE MLEKA I PRZETWORÓW MLECZARSKICH.....	50
10.1. Badanie jakościowe mleka spożywczego, śmietany, śmietanki i fermentowanych napojów mlecznych	50
10.2. Badanie jakości serów podpuszczkowych dojrzewających i serów twarogowych.....	54
BIBLIOGRAFIA	57
MIÓD PSZCZELI.....	58
<i>Piotr Przybyłowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. WIADOMOŚCI OGÓLNE	58
2. WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNE MIODÓW	60
3. WŁAŚCIWOŚCI ODŻYWCZE I ZDROWOTNE MIODÓW	63
4. BADANIA TOWAROZNAWCZE MIODÓW PSZCZELICH.....	64
4.1. Ocena opakowania i oznakowania.....	64
4.2. Badanie organoleptyczne miodów	64
4.3. Badania laboratoryjne miodów	65
BIBLIOGRAFIA	68

	Strona
WYROBY CUKIERNICZE	70
<i>Piotr Przybyłowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. WIADOMOŚCI OGÓLNE	70
2. CUKIERKI	71
3. CZEKOLADA I WYROBY CZEKOLADOWANE	72
4. WYROBY CZEKOLADOPODOBNE I W POLEWIE KAKAOWEJ...	73
5. WYROBY WSCHODNIE	74
6. PIECZYWO CUKIERNICZE	74
7. GUMA DO ŻUCIA	75
8. BADANIA TOWAROZNAWCZE WYROBÓW CUKIERNICZYCH..	75
8.1. Badanie organoleptyczne wyrobów cukierniczych	75
8.2. Badania laboratoryjne wyrobów cukierniczych	78
BIBLIOGRAFIA	81
TŁUSZCZE JADALNE	82
<i>Ewa Stasiuk, Piotr Przybyłowski</i>	
1. WIADOMOŚCI OGÓLNE	82
2. BADANIA TOWAROZNAWCZE TŁUSZCZÓW JADALNYCH	85
2.1. Badania organoleptyczne i sensoryczne	85
2.2. Badania laboratoryjne tłuszczów jadalnych	87
BIBLIOGRAFIA	94
PRZYPRAWY	96
<i>Maria Śmiechowska, Joanna Newerli-Guz, Przemysław Dmowski</i>	
1. WSTĘP	96
2. PRZYPRAWY KRAJOWE	96
3. PRZYPRAWY ZAGRANICZNE	98
4. BADANIA TOWAROZNAWCZE PRZYPRAW	102
4.1. Ocena opakowania i oznakowania	102
4.2. Badania organoleptyczne przypraw	102
4.3. Badania laboratoryjne przypraw	103
BIBLIOGRAFIA	107
UŻYWKI	109
<i>Maria Śmiechowska, Przemysław Dmowski, Joanna Newerli-Guz</i>	
1. HERBATA	109

	Strona
1.1. Wiadomości ogólne	109
1.2. Terminy zbioru herbaty.....	109
1.3. Technologia obróbki liści herbaty – rodzaje herbat.....	110
1.4. Skład i właściwości herbaty	115
2. KAWA.....	117
2.1. Właściwości ogólne	117
2.2. Uprawa i zbiór kawy	118
2.3. Obróbka ziaren kawy	118
2.4. Właściwości kawy i jej naparów.....	121
3. KAKAO.....	123
3.1. Wiadomości ogólne	123
3.2. Technologia produkcji ziarna kakaowego	123
3.3. Uszlachetnianie ziaren kakaowych	124
3.4. Produkcja proszku kakaowego.....	126
4. BADANIA TOWAROZNAWCZE UŻYWEK.....	127
4.1. Ocena towaroznawcza herbaty.....	127
4.2. Ocena towaroznawcza kawy	131
4.2.1 Ocena kawy surowej (zielonej)	131
4.2.2. Ocena organoleptyczna kawy palonej	134
4.3. Ocena towaroznawcza proszku kakaowego.....	134
BIBLIOGRAFIA	136
MIĘSO ZWIERZĄT RZEŹNYCH I PRZETWORY	139
<i>Piotr Bykowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. MIĘSO.....	139
1.1. Wiadomości ogólne	139
1.2. Zmiany poubojowe zachodzące w mięsie.....	141
1.3. Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	142
1.4. Ocena poubojowa zwierząt rzeźnych.....	143
1.5. Podział tusz zwierząt rzeźnych na elementy.....	144
1.6. Pakowanie i przechowywanie mięsa.....	146
2. PRZETWORY MIĘSNE	147
2.1. Wędliny – charakterystyka i podział.....	147
2.1.1. Podstawowe operacje technologiczne w produkcji wędlin	149
2.1.2. Ocena wędlin, kryteria i wymagania	151

Strona

2.1.3. Transport i przechowywanie wędlin.....	152
2.2. Konserwy.....	152
2.2.1. Podział konserw mięsnych.....	153
2.2.2. Podstawowe operacje technologiczne w produkcji konserw.....	154
3. BADANIA TOWAROZNAWCZE MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH.....	154
3.1. Badanie mięsa.....	154
3.1.1. Badanie organoleptyczne i fizyczne mięsa.....	154
3.1.2. Badanie laboratoryjne mięsa.....	156
3.2. Badanie przetworów mięsnych.....	158
3.2.1. Badania organoleptyczne i fizyczne wędlin.....	158
3.2.2. Badania laboratoryjne wędlin.....	160
BIBLIOGRAFIA.....	161
MIĘSO DROBIU I PRZETWORY.....	162
<i>Piotr Bykowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. MIĘSO DROBIOWE.....	162
1.1. Wiadomości ogólne.....	162
1.2. Charakterystyka towaroznawcza mięsa drobiowego.....	163
1.2.1. Właściwości fizykochemiczne, sensoryczne i wartość odżywcza mięsa drobiowego.....	163
1.2.2. Ubój drobiu i rozbiór tuszki drobiowej.....	166
2. PRZETWORY Z MIĘSA DROBIOWEGO.....	168
2.1. Wędliny drobiowe.....	168
2.2. Konserwy drobiowe.....	169
3. BADANIA TOWAROZNAWCZE DROBIU.....	170
3.1. Badanie organoleptyczne tuszek drobiowych.....	170
3.2. Badanie laboratoryjne tuszek drobiowych.....	171
3.3. Badanie przetworów drobiowych.....	171
BIBLIOGRAFIA.....	171
MIĘSO RYB I PRZETWORY RYBNE.....	173
<i>Piotr Bykowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. WIADOMOŚCI OGÓLNE.....	173
1.1. Rybołówstwo na świecie.....	173
1.2. Wartości żywieniowe ryb i przetworów rybnych.....	173

	Strona
2. PODZIAŁ I CHARAKTERYSTYKA RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH.....	175
2.1. Ryby żywe	175
2.2. Ryby świeże (ochłodzone).....	175
2.3. Ryby mrożone	178
2.4. Ryby solone	179
2.5. Marynaty rybne	181
2.6. Ryby wędzone.....	182
2.7. Konserwy rybne	183
2.8. Prezerwy rybne	185
3. BADANIA TOWAROZNAWCZE RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH	185
3.1. Badanie ryb świeżych i mrożonych	185
3.1.1. Badania laboratoryjne ryb mrożonych.....	187
3.2. Badanie towaroznawcze przetworów rybnych	188
3.2.1. Badanie organoleptyczne ryb solonych.....	188
3.2.2. Badanie organoleptyczne ryb wędzonych	190
3.2.3. Badanie organoleptyczne konserw i prezerw rybnych	191
3.2.4. Badanie laboratoryjne konserw i prezerw rybnych	193
3.2.5. Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego.....	193
3.2.6. Oznaczanie zawartości soli kuchennej metodą Mohra	194
3.2.7. Oznaczanie kwasowości ogólnej	194
BIBLIOGRAFIA	195