

Spis treści

Przedmowa 7

Część teoretyczna

Metody przygotowania,
konserwacji, przechowywania
i nazewnictwo surowców roślinnych II

Sposoby przetwarzania surowców roślinnych
oraz metody oceny jakości
surowców roślinnych i zwierzęcych 23

Surowce roślinne i zwierzęce
bogate w cukry, śluzy, gumy, glikozydy,
saponiny, azulen, olejki eteryczne, balsamy i żywice 29

Surowce roślinne bogate w kwasy alifatyczne,
hydroksykwas, fenolokwas, chinony,
garbniki, kumaryny, flawonoidy,
chlorofile, karotenoidy i cytochromy 67

Surowce roślinne i zwierzęce bogate w aminy,
aminokwas, peptydy, białka, kwasy tłuszczowe,
tłuszcze, woski, steroidy, hormony i witaminy 85

Bakterie, glony, grzyby i porosty o znaczeniu
kosmetycznym, higienicznym i leczniczym 144

Surowce geologiczne, syntetyczne
i tworzywa sztuczne
o znaczeniu kosmetyczno-higienicznym 151

Ćwiczenia laboratoryjne

Ćwiczenie I

Metody oceny jakości surowców roślinnych i zwierzęcych:
makro- i mikroskopowe, organoleptyczne,
fizykochemiczne i biologiczno-farmakologiczne

I71

Ćwiczenie II

Identyfikacja cukrów,
śluzów i gum w surowcach roślinnych

I75

Ćwiczenie III

Charakterystyka wybranych surowców roślinnych
bogatych w azuleny, olejki eteryczne,
balsamy, żywice i saponiny
(ilościowe oznaczanie olejków lotnych metodą Derynga)

I77

Ćwiczenie IV

Identyfikacja antocyjanów, flawonów, hydroksykwasów,
fenolokwasów, garbników, kumaryn,
chlorofili i karotenoidów w surowcach roślinnych

I79

Ćwiczenie V

Wykrywanie i charakterystyka aminokwasów,
peptydów i białek w surowcach roślinnych i zwierzęcych

I81

Ćwiczenie VI

Wykrywanie i badanie właściwości
kwasów tłuszczowych, tłuszczów i wosków
w surowcach roślinnych i zwierzęcych

I83

Ćwiczenie VII

Sposoby przetwarzania surowców roślinnych

I85

Bibliografia

I87

Skorowidz

I89