

Spis treści

Wstęp	7
-------------	---

Część I. Wiadomości wprowadzające

1. Definicje i klasyfikacje żywności	11
2. Dodatki do żywności	22
3. Zanieczyszczenia w żywności	37

Część II. Zapewnianie jakości i bezpieczeństwa żywności

4. Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności	55
5. Jakość żywności oraz metody jej zapewniania	85
6. Wspólnotowe i krajowe systemy gwarantowanej jakości żywności	99
7. Jakość i bezpieczeństwo opakowań do żywności	129
8. Aspekty prawne znakowania żywności	154

Część III. Charakterystyka wybranych grup żywności przetworzonej

9. Mleko spożywcze, śmietanka i śmietana	171
10. Fermentowane napoje mleczne	191
11. Masło i sery	201
12. Mięso	232
13. Podział i klasyfikacja tusz zwierząt rzeźnych	243
14. Przetwory mięsne	259
15. Mięso drobiowe i jego przydatność technologiczna	277
16. Przetwory rybne	302
17. Tłuszcze jadalne	319
18. Charakterystyka, podział oraz ocena towaroznawcza przetworów owocowych i warzywnych	336
19. Technologia oraz ocena jakości przetworów zbożowych: mąk, kasz, makaronów	374
20. Technologia produkcji oraz ocena jakości pieczywa	405

21. Koncentraty spożywcze	438
22. Koncentraty zbożowe	454
23. Cukier i syropy cukrowe	467
24. Miód naturalny	482
25. Wyroby cukiernicze	495
26. Kawa, herbata, kakao	524
27. Charakterystyka wód mineralnych i źródlanych, napojów bezalkoholowych oraz napojów owocowych	549
28. Napoje alkoholowe	569

Część II. Zapewnianie jakości i bezpieczeństwa żywności

4. Analiza sensoryczna w tworzeniu wartości dodanej żywności	55
5. Jakość żywności oraz metody jej zapewniania	58
6. Współnotowe i krajowe systemy gwarantowania jakości żywności	99
7. Jakość i bezpieczeństwo opakowań do żywności	129
8. Aspekty prawne znakowania żywności	134

Część III. Charakterystyka wybranych grup żywności

9. Mięso spożywcze, emulacje i ekstrakty	171
10. Fermentowane napoje alkoholowe	191
11. Masło i sery	201
12. Mięso	232
13. Podbiel i klasifikacja mas zwięzłych i innych	243
14. Przetwory mięsne	259
15. Mięso drobiowe i jego przetwory technologiczne	273
16. Przetwory rybne	289
17. Tłuszcze jadalne	319
18. Charakterystyka, podbiel oraz ocena towaroznawcza przetworów owocowych i warzywnych	336
19. Technologia oraz ocena jakości przetworów krobiowych milk, karm, miksionów	374
20. Technologia produkcji oraz ocena jakości przetworów warzywnych	405