

SPIS TREŚCI

Wstęp	5
I. Badanie wrażliwości sensorycznej osób przewidzianych do wykonywania analiz (B. Szczepaniak, A. Jędrusek-Golińska, K. Szymandera-Buszka)	7
II. Napoje mleczne fermentowane (K. Waszkowiak)	23
III. Sery (K. Waszkowiak)	30
IV. Mąka, kasza, makarony (K. Waszkowiak)	38
V. Pieczywo (A. Jędrusek-Golińska, A. Kawka)	51
VI. Wędliny (K. Waszkowiak, K. Szymandera-Buszka, K. Krysztofiak)	61
VII. Ryby i owoce morza (K. Szymandera-Buszka, E. Flaczyk)	75
VIII. Tłuszcze roślinne i zwierzęce (M. Heś)	88
IX. Nasiona roślin strączkowych (E. Flaczyk, K. Waszkowiak)	104
X. Cukier i miód (D. Górecka, E. Flaczyk)	112
XI. Czekolada i wyroby czekoladowane (E. Flaczyk, D. Górecka)	132
XII. Lody (K. Waszkowiak, D. Cais-Sokolińska)	144
XIII. Herbata i kawa (K. Szymandera-Buszka, D. Górecka)	149
XIV. Napoje bezalkoholowe (K. Waszkowiak)	163
XV. Napoje spirytusowe (M. Gumienna, Z. Czarnecki)	172

XVI.	Wina (B. Stachowiak, Z. Czarnecki)	183
XVII.	Owoce południowe i orzechy (K. Waszkowiak, K. Szymandera-Buszką)	193
XVIII.	Jaja i przetwory jajowe suszone (J. Kobus-Cisowska)	206
XIX.	Zioła i przyprawy (J. Kobus-Cisowska)	217
XX.	Przetwory owocowe (K. Szymandera-Buszką, A. Jędrusek-Golińska)	225