

Spis treści

Od Autorów	5
1. Błędy w analizie żywności, kalibracja szkła – Ewa Majewska	7
1.1. Błędy w pomiarach analitycznych	7
1.2. Kalibracja naczyń miarowych	12
Literatura	16
2. Pobieranie i przygotowywanie próbek do analiz – Małgorzata Piecyk	17
2.1. Pobieranie próbek do analiz	18
2.2. Przygotowywanie próbek do analiz	26
Literatura	31
3. Mineralizacja próbek – Małgorzata Piecyk	32
3.1. Mineralizacja „na sucho”	32
3.2. Mineralizacja „na mokro”	35
3.3. Metody oznaczania składników mineralnych po mineralizacji	38
Literatura	42
4. Pomiar gęstości – Jolanta Kowalska	44
Literatura	54
5. Oznaczanie zawartości wody w produktach spożywczych	
– Elwira Worobiej	55
Literatura	65
6. Jakość wody w przemyśle spożywczym – Beata Drużyńska,	
Małgorzata Piecyk	66
Literatura	76
7. Analiza sacharydów – Beata Drużyńska, Ewa Majewska	77
7.1. Monosacharydy i oligosacharydy	78
7.2. Polisacharydy	82
Literatura	94
8. Tłuszcze – Beata Drużyńska	96
Literatura	106
9. Białka – Elwira Worobiej	107
Literatura	117
10. Kwasy organiczne, kwasowość produktów spożywczych	
– Małgorzata Piecyk	118
Literatura	129

11. Inne związki o dużej aktywności biologicznej – Małgorzata Piecyk,	
<i>Beata Drużyńska</i>	130
11.1. Witamina C	130
11.2. Polifenole	136
11.3. Karotenoidy	137
Literatura	147
12. Metody badania właściwości przeciwutleniających – Rafał Wołosiaś	149
12.1. Wolne rodniki i reakcje oksydacyjne	149
12.2. Przeciwutleniacze	152
12.3. Metody pomiaru aktywności przeciwutleniającej	153
Literatura	161
13. Zanieczyszczenia chemiczne żywności – Mieczysław Obiedziński,	
<i>Elwira Worobiej</i>	162
Literatura	172
14. Ocena zawartości wybranych dodatków do żywności – Ewa Majewska ..	173
Literatura	185
15. Analiza sensoryczna w ocenie jakości żywności	
– <i>Eliza Kostyra</i>	186
15.1. Ocena jakości sensorycznej produktów	188
15.2. Laboratoryjna analiza sensoryczna	188
15.3. Badania konsumenckie (oceny hedoniczne)	192
15.4. Wymagania dotyczące zespołu oceniającego	195
15.5. Warunki przeprowadzania ocen sensorycznych	196
15.6. Przygotowanie i podanie próbek do ocen sensorycznych	197
Literatura	208
16. Spektrofotometria absorpcyjna – Rafał Wołosiaś	209
16.1. Promieniowanie elektromagnetyczne i jego absorpcja przez materię ..	209
16.2. Aparatura pomiarowa	213
16.3. Oznaczenia ilościowe w spektrofotometrii	216
Literatura	221
17. Ocena barwy produktów spożywczych – Rafał Wołosiaś	222
Literatura	231
18. Konduktometria – Ewa Majewska, Jolanta Kowalska	232
Literatura	240
19. Badanie właściwości reologicznych – Jolanta Kowalska	241
Literatura	251