

Zawiera m.in.:

1. Zmysły jako łącznik z otoczeniem i stymulator zachowań
2. Zarys budowy i funkcjonowania zmysłów człowieka
3. Ocena sprawności zmysłów człowieka
4. Przyczyny zróżnicowanej sprawności sensorycznej ludzi
5. Substancje generujące wrażenia zmysłowe
6. Wpływ przetwarzania i przechowywania żywności na jej cechy sensoryczne
7. Dodatki do żywności poprawiające jej jakość sensoryczną
8. Przyprawy i ich rola w kształtowaniu jakości sensorycznej produktów sensorycznych i potraw
9. Sztuka kulinarna a percepcja jakości sensorycznej potraw
10. Sensoryczna analiza żywności
11. Sensoryczne mechanizmy regulacji spożywania pokarmu