

SPIS TREŚCI

	Strona
PRZEDMOWA	9
JAJA I PRZETWORY	11
<i>Piotr Przybyłowski, Przemysław Dmowski</i>	
1. WSTĘP	11
2. JAJA	11
2.1. Budowa jaja.....	11
2.2. Charakterystyka fizyczna i chemiczna jaja	14
2.3. Zmiany zachodzące w treści jaj podczas przechowywania.....	15
2.4. Znakowanie, pakowanie, przechowywanie i transport jaj	17
2.5. Wymagania jakościowe dotyczące jaj spożywczych.....	19
3. PRZETWORY Z JAJ.....	21
3.1. Pakowanie, znakowanie i etykietowanie przetworów jajowych	22
3.2. Wymagania jakościowe dotyczące przetworów jajowych.....	22
4. BADANIA TOWAROWE JAJ I PRZETWORÓW	23
4.1. Ocena cech zewnętrznych jaj	24
4.2. Ocena skorupy.....	25
4.3. Badanie komory powietrznej	26
4.4. Ocena gęstości (ciężaru właściwego) jaj	27
4.5. Wygląd jaja przy prześwietlaniu	28
4.6. Badanie treści jaja po wybicciu	29
4.7. Badanie jaj po ugotowaniu.....	31
4.8. Pomiar kwasowości białka i żółtka	31
BIBLIOGRAFIA	31
MLEKO I PRZETWORY MLECZARSKIE	33
<i>Piotr Przybyłowski, Izabela Steinka, Jadwiga Stankiewicz</i>	
1. WSTĘP	33
2. MLEKO SUROWE	35
3. MLEKO SPOŻYWCZE.....	35

	Strona
3.1. Wymagania jakościowe dotyczące mleka spożywczego.....	36
3.1.1. Wymagania organoleptyczne.....	36
3.1.2. Wymagania mikrobiologiczne	36
4. MLEKO ZAGĘSZCZONE.....	37
5. MLEKO W PROSZKU	37
6. ŚMIETANA I ŚMIETANKA	38
7. NAPOJE MLECZNE	39
7.1. Jogurt.....	39
7.2. Kefir	40
7.3. Mleko acidofilne	40
7.4. Maślanka	41
8. MASŁO	41
9. SERY.....	43
9.1. Sery podpuszczkowe dojrzewające.....	44
9.2. Sery topione.....	47
9.3. Sery twarogowe	48
9.3.1. Sery twarogowe kwasowe	48
9.3.2. Sery twarogowe dojrzewające	49
9.3.3. Sery twarogowe kwasowo-podpuszczkowe	49
10. BADANIA TOWAROZNAWCZE MLEKA I PRZETWORÓW MLECZARSKICH	50
10.1. Badanie jakości mleka spożywczego, śmietany, śmietanki i fermentowanych napojów mlecznych	50
10.2. Badanie jakości serów podpuszczkowych dojrzewających i serów twarogowych.....	54
BIBLIOGRAFIA	57
MIÓD PSZCZELI	58
<i>Piotr Przybyłowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. WIADOMOŚCI OGÓLNE.....	58
2. WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNE MIODÓW	60
3. WŁAŚCIWOŚCI ODŻYWCZE I ZDROWOTNE MIODÓW	63
4. BADANIA TOWAROZNAWCZE MIODÓW PSZCZELICH.....	64
4.1. Ocena opakowania i oznakowania.....	64
4.2. Badanie organoleptyczne miodu	64
4.3. Badania laboratoryjne miodu	65
BIBLIOGRAFIA	68

	Strona
WYROBY CUKIERNICZE	70
<i>Piotr Przybyłowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. WIADOMOŚCI OGÓLNE	70
2. CUKIERKI	71
3. CZEKOLADA I WYROBY CZEKOLADOWANE	72
4. WYROBY CZEKOLADOPODOBNE I W POLEWIE KAKAOWEJ	73
5. WYROBY WSCHODNIE	74
6. PIECZYWO CUKIERNICZE	74
7. GUMA DO ŻUCIA	75
8. BADANIA TOWAROZNAWCZE WYROBÓW CUKIERNICZYCH ...	75
8.1. Badanie organoleptyczne wyrobów cukierniczych	75
8.2. Badania laboratoryjne wyrobów cukierniczych	78
BIBLIOGRAFIA	81
TŁUSZCZE JADALNE	82
<i>Ewa Stasiuk, Piotr Przybyłowski</i>	
1. WIADOMOŚCI OGÓLNE	82
2. BADANIA TOWAROZNAWCZE TŁUSZCZÓW JADALNYCH	85
2.1. Badania organoleptyczne i sensoryczne	85
2.2. Badania laboratoryjne tłuszczów jadalnych	87
BIBLIOGRAFIA	94
PRZYPRAWY	96
<i>Maria Śmiechowska, Joanna Newerli-Guz, Przemysław Dmowski</i>	
1. WSTĘP	96
2. PRZYPRAWY KRAJOWE	96
3. PRZYPRAWY ZAGRANICZNE	98
4. BADANIA TOWAROZNAWCZE PRZYPRAW	102
4.1. Ocena opakowania i oznakowania	102
4.2. Badania organoleptyczne przypraw	102
4.3. Badania laboratoryjne przypraw	103
BIBLIOGRAFIA	107
UŻYWKI	109
<i>Maria Śmiechowska, Przemysław Dmowski, Joanna Newerli-Guz</i>	
1. HERBATA	109

	Strona
1.1. Wiadomości ogólne	109
1.2. Terminy zbioru herbaty.....	109
1.3. Technologia obróbki liści herbaty – rodzaje herbat.....	110
1.4. Skład i właściwości herbaty	115
2. KAWA	117
2.1. Właściwości ogólne.....	117
2.2. Uprawa i zbiór kawy.....	118
2.3. Obróbka ziaren kawy	118
2.4. Właściwości kawy i jej naparów	121
3. KAKAO	123
3.1. Wiadomości ogólne	123
3.2. Technologia produkcji ziarna kakaowego	123
3.3. Uszlachetnianie ziaren kakaowych.....	124
3.4. Produkcja proszku kakaowego	126
4. BADANIA TOWAROZNAWCZE UŻYWEK	127
4.1. Ocena towaroznawcza herbaty	127
4.2. Ocena towaroznawcza kawy	131
4.2.1 Ocena kawy surowej (zielonej)	131
4.2.2. Ocena organoleptyczna kawy palonej.....	134
4.3. Ocena towaroznawcza proszku kakaowego.....	134
BIBLIOGRAFIA.....	136
MIĘSO ZWIERZĄT RZEŹNYCH I PRZETWORY	139
<i>Piotr Bykowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. MIĘSO	139
1.1. Wiadomości ogólne	139
1.2. Zmiany poubojowe zachodzące w mięsie.....	141
1.3. Mięso i podroby zwierząt rzeźnych.....	142
1.4. Ocena poubojowa zwierząt rzeźnych	143
1.5. Podział tusz zwierząt rzeźnych na elementy	144
1.6. Pakowanie i przechowywanie mięsa	146
2. PRZETWORY MIĘSNE	147
2.1. Wędliny – charakterystyka i podział	147
2.1.1. Podstawowe operacje technologiczne w produkcji wędlin	149
2.1.2. Ocena wędlin, kryteria i wymagania.....	151

2.1.3. Transport i przechowywanie wędlin	152
2.2. Konserwy	152
2.2.1. Podział konserw mięsnych	153
2.2.2. Podstawowe operacje technologiczne w produkcji konserw	154
3. BADANIA TOWAROZNAWCZE MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH	154
3.1. Badanie mięsa	154
3.1.1. Badanie organoleptyczne i fizyczne mięsa	154
3.1.2. Badanie laboratoryjne mięsa	156
3.2. Badanie przetworów mięsnych	158
3.2.1. Badania organoleptyczne i fizyczne wędlin	158
3.2.2. Badania laboratoryjne wędlin	160
BIBLIOGRAFIA	160
MIĘSO DROBIU I PRZETWORY	162
<i>Piotr Bykowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. MIĘSO DROBIOWE	162
1.1. Wiadomości ogólne	162
1.2. Charakterystyka towaroznawcza mięsa drobiowego	163
1.2.1. Właściwości fizykochemiczne, sensoryczne i wartość odżywcza mięsa drobiowego	163
1.2.2. Ubój drobiu i rozbiór tuszki drobiowej	166
2. PRZETWORY Z MIĘSA DROBIOWEGO	168
2.1. Wędliny drobiowe	168
2.2. Konserwy drobiowe	169
3. BADANIA TOWAROZNAWCZE DROBIU	170
3.1. Badanie organoleptyczne tuszek drobiowych	170
3.2. Badanie laboratoryjne tuszek drobiowych	171
3.3. Badanie przetworów drobiowych	171
BIBLIOGRAFIA	171
MIĘSO RYB I PRZETWORY RYBNE	173
<i>Piotr Bykowski, Aleksandra Wilczyńska</i>	
1. WIADOMOŚCI OGÓLNE	173
1.1. Rybołówstwo na świecie	173
1.2. Wartości żywieniowe ryb i przetworów rybnych	173

2. PODZIAŁ I CHARAKTERYSTYKA RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH.....	175
2.1. Ryby żywe.....	175
2.2. Ryby świeże (ochłodzone).....	175
2.3. Ryby mrożone.....	178
2.4. Ryby solone.....	179
2.5. Marynaty rybne.....	181
2.6. Ryby wędzone.....	182
2.7. Konserwy rybne.....	183
2.8. Prezerwy rybne.....	185
3. BADANIA TOWAROZNAWCZE RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH	185
3.1. Badanie ryb świeżych i mrożonych.....	185
3.1.1. Badania laboratoryjne ryb mrożonych.....	187
3.2. Badanie towaroznawcze przetworów rybnych.....	188
3.2.1. Badanie organoleptyczne ryb solonych.....	188
3.2.2. Badanie organoleptyczne ryb wędzonych.....	190
3.2.3. Badanie organoleptyczne konserw i prezerw rybnych.....	191
3.2.4. Badanie laboratoryjne konserw i prezerw rybnych.....	193
3.2.5. Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego.....	193
3.2.6. Oznaczanie zawartości soli kuchennej metodą Mohra.....	194
3.2.7. Oznaczanie kwasowości ogólnej.....	194
BIBLIOGRAFIA.....	195