

Spis treści:

Wstęp

1. Pobieranie i przygotowanie próbek do analiz laboratoryjnych w przemyśle spożywczym
2. Oznaczanie gęstości roztworów stosowanych w przemyśle spożywczym
3. Oznaczanie zawartości wody i suchej masy w surowcach i produktach w przemyśle spożywczym
4. Oznaczanie kwasowości wybranych surowców i produktów spożywczych
5. Oznaczanie stężenia rozteorów związków barwnych metodami spektrofotometrycznymi
6. Oznaczanie zawartości związków flawinowych w ziarnie i produktach zbożowych
7. Oznaczanie zawartości białka w surowcach i produktach stosowanych w przemyśle spożywczym
8. Oznaczanie zawartości substancji tłuszczowych w surowcach i produktach stosowanych w przemyśle spożywczym
9. Oznaczanie zawartości sacharydów w surowcach i produktach spożywczych
10. Oznaczanie wybranych witamin hydrofilnych i lipofilnych metodami chromatograficznymi
11. Oznaczanie zawartości popiołu w produktach spożywczych
12. Oznaczanie zawartości wybranych składników mineralnych w produktach spożywczych
13. Oznaczanie zawartości azotanów (V) i azotanów (III) w produktach spożywczych
14. Oznaczanie zawartości błonnika pokarmowego w produktach spożywczych
15. Oznaczanie zawartości związków fenolowych w produktach spożywczych
16. Oznaczanie zawartości tokochochromanoli w produktach spożywczych metodą chromatografii cieczowej (HPLC)
17. Oznaczanie aktywności antyrodnikowej produktów spożywczych z wykorzystaniem DPPH (1,1-difenylo-2-pikrylohydrazylu)
18. Oznaczanie całkowitej zdolności antyoksydacyjnej produktów spożywczych
19. Zastosowanie spektrofotometrii UV do wykrywania zafałszowań oliwy extra virgin
20. Zastosowanie widm synchronicznych fluorescencji do analizy olejów roślinnych