

## **I. TECHNOLOGIA PRZETWÓRSTWA OWOCÓW I WARZYW**

1. Półprodukty owocowe i warzywne 17
2. Produkty pomidorowe 36
3. Soki i nektary 48
4. Konserwy owocowe i warzywne 67
5. Fermentowane napoje winiarskie 81
6. Produkty słodzone 98
7. Metody badań surowców, półproduktów oraz produktów owocowych i warzywnych 109

## **II. TECHNOLOGIA PRZETWÓRSTWA SUROWCÓW OLEISTYCH I PRODUKCJI KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH**

8. Surowce oleiste 143
9. Oleje jadalne 156
10. Tłuszcze modyfikowane 185
11. Margaryny 199
12. Majonezy 213
13. Preparaty białkowe 223
14. Koncentraty spożywcze w proszku 237
15. Kawa instant 247

## **III. TECHNOLOGIA PRZETWÓRSTWA ŻBÓŻ**

16. Ziarna zbóż 261
17. Mąki 274
18. Kasze 285
19. Międzyprodukty piekarskie 297
20. Pieczywo 310
21. Wyroby z ciasta biszkoptowo – tłuszczowego 323
22. Makarony 333