

Spis treści:

Od Redakcji

I. BIAŁKA JAKO SKŁADNIK POŻYWIENIA

1. Czym jest białko dla chemika
2. Strawność i wartość odżywcza białek pożywienia

II. BIAŁKA POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ICH CHARAKTERYSTYKA I ZNACZENIE W ŻYWNOŚCI

1. Białka mięsa
2. Białka mleka
3. Białka jaj

III. BIAŁKA POCHODZENIA ROŚLINNEGO, ICH CHARAKTERYSTYKA I ZNACZENIE W ŻYWNOŚCI

1. Białka roślin zbożowych
2. Białka roślin strączkowych i oleistych

IV. BIAŁKA NIEKONWENCJONALNE I BIAŁKA MODYFIKOWANE

1. Białka niekonwencjonalne
2. Białka modyfikowane

V. BIAŁKA W TECHNOLOGII POTRAW

1. Uwodnienie białek
2. Odwodnienie białek
3. Denaturacja białek
4. Rozkład białek

VI. ROLA BIAŁKA W ŻYWIENIU I OCHRONIE ZDROWIA

1. Przemiany oraz funkcje aminokwasów i białek w organizmie
2. Biosynteza, czyli "narodziny" białek
3. Zalecane spożycie białka
4. Spożycie białka a zdrowie

Literatura