

SPIS TREŚCI

Wstęp	7
1. Znakowanie żywności (<i>Dorota Klensporf-Pawlik</i>)	9
1.1. Wprowadzenie	9
1.2. Zasady znakowania żywności	9
1.3. Oświadczenia żywieniowe, zdrowotne, środowiskowe	15
1.4. Ćwiczenie	17
Literatura uzupełniająca	17
2. Ocena jakości przetworów zbożowych (<i>Maria Sielicka-Różyńska</i>)	18
2.1. Wprowadzenie	18
2.2. Wymagania jakościowe	23
2.3. Ćwiczenie	25
2.3.1. Ocena organoleptyczna	26
2.3.2. Oznaczenie stopnia rozdrobnienia	27
2.3.3. Oznaczenie wilgotności	28
2.3.4. Oznaczenie kwasowości tłuszczowej	29
2.3.5. Oznaczenie zawartości i elastyczności glutenu	30
Literatura uzupełniająca	32
3. Ocena jakości pieczywa (<i>Iwona Jasińska-Kuligowska</i>)	33
3.1. Wprowadzenie	33
3.1.1. Pieczywo pszenne	34
3.1.2. Pieczywo żytnie	35
3.1.3. Pieczywo mieszane	35
3.1.4. Pieczywo specjalne	35
3.1.5. Wartość odżywcza pieczywa	36
3.2. Wymagania jakościowe	36
3.3. Ćwiczenie	39
3.3.1. Oznaczenie objętości pieczywa	40
3.3.2. Ocena organoleptyczna pieczywa	41
3.3.3. Przygotowanie próbki do badań	42
3.3.4. Oznaczenie wilgotności mękiszu	42
3.3.5. Oznaczenie kwasowości pieczywa	43
3.3.6. Oznaczenie porowatości mękiszu	44
3.3.7. Badanie cech mechanicznych mękiszu	46
Literatura uzupełniająca	48
4. Ocena jakości tłuszczów jadalnych (<i>Anna Dankowska</i>)	49
4.1. Wprowadzenie	49
4.2. Wymagania jakościowe	54

4.3. Ćwiczenie	55
4.3.1. Ocena organoleptyczna	56
4.3.2. Oznaczenie zawartości wody	56
4.3.3. Oznaczenie liczby kwasowej	57
4.3.4. Oznaczenie barwy	59
Literatura uzupełniająca	60
5. Ocena jakości przetworów owocowych (<i>Wojciech Zmudziński</i>)	61
5.1. Wprowadzenie	61
5.2. Wymagania jakościowe	66
5.3. Ćwiczenie	67
5.3.1. Ocena organoleptyczna	67
5.3.2. Oznaczenie zawartości ekstraktu ogólnego	68
5.3.3. Oznaczenie kwasowości ogólnej	68
5.3.4. Wykrywanie obecności bezwodnika kwasu siarkowego (IV)	70
5.3.5. Oznaczenie zawartości bezwodnika kwasu siarkowego (IV)	71
5.3.6. Wykrywanie obecności syntetycznych barwników	72
Literatura uzupełniająca	73
6. Ocena jakości przetworów warzywnych (<i>Wojciech Zmudziński</i>)	74
6.1. Wprowadzenie	74
6.2. Wymagania jakościowe	75
6.3. Ćwiczenie	76
6.3.1. Ocena organoleptyczna	77
6.3.2. Sprawdzenie masy netto	77
6.3.3. Oznaczenie masy odcikniętego groszku	78
6.3.4. Przygotowanie próbki do badań	78
6.3.5. Oznaczenie zawartości soli kuchennej metodą Mohra	79
6.3.6. Oznaczenie zawartości soli kuchennej metodą potencjometryczną	80
6.3.7. Oznaczenie pH	82
Literatura uzupełniająca	82
7. Ocena jakości cukru (<i>Wojciech Zmudziński</i>)	83
7.1. Wprowadzenie	83
7.2. Wymagania jakościowe	84
7.3. Ćwiczenie	86
7.3.1. Ocena organoleptyczna	87
7.3.2. Oznaczenie zabarwienia cukru w roztworze	88
7.3.3. Oznaczenie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych ...	89
7.3.4. Oznaczenie zawartości sacharozy	90
7.3.5. Oznaczenie zawartości popiołu konduktometrycznego	92
7.3.6. Punktowa ocena jakości cukru białego	94
Literatura uzupełniająca	94
8. Ocena jakości wyrobów cukierniczych (<i>Wojciech Zmudziński</i>)	95
8.1. Wprowadzenie	95
8.2. Wymagania jakościowe	97
8.3. Ćwiczenie	98

8.3.1. Ocena organoleptyczna	98
8.3.2. Oznaczenie zawartości cukrów redukujących	99
8.3.3. Oznaczenie zawartości suchej masy	102
Literatura uzupełniająca	103
9. Ocena jakości miodu (<i>Wojciech Zmudziński</i>)	104
9.1. Wprowadzenie	104
9.2. Wymagania jakościowe	105
9.3. Ćwiczenie	107
9.3.1. Ocena organoleptyczna	108
9.3.2. Oznaczenie liczby diastazowej	108
9.3.3. Wykrywanie obecności dekstryn skrobiowych	110
9.3.4. Wykrywanie dodatku sztucznego cukru inwertowanego lub sztucznego miodu	111
9.3.5. Wykrywanie obecności skrobi	112
9.3.6. Oznaczenie zawartości wody	113
9.3.7. Oznaczenie zawartości 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF)	114
9.3.8. Oznaczenie pH i wolnych kwasów	115
9.3.9. Oznaczenie przewodności elektrycznej właściwej	116
Literatura uzupełniająca	117
10. Ocena jakości mleka i mlecznych napojów fermentowanych (<i>Wojciech Zmudziński</i>).....	118
10.1. Wprowadzenie	118
10.2. Wymagania jakościowe	120
10.3. Ćwiczenie	122
10.3.1. Ocena organoleptyczna	123
10.3.2. Oznaczenie zawartości suchej masy	123
10.3.3. Oznaczenie gęstości mleka za pomocą laktodensymetru	124
10.3.4. Oznaczenie gęstości mlecznych napojów fermentowanych metodą piknometryczną	125
10.3.5. Oznaczenie kwasowości według Soxhletha-Henkla	125
10.3.6. Oznaczenie pH	127
10.3.7. Oznaczenie zawartości kazeiny metodą formolową	127
10.3.8. Oznaczenie zawartości białka w mleku metodą spektrofotometryczną	129
10.3.9. Analiza jakościowa produktu mlecznego z wykorzystaniem analizatora Lactoscan	130
Literatura uzupełniająca	132
11. Ocena jakości kawy (<i>Inga Klimczak</i>)	133
11.1. Wprowadzenie	133
11.2. Wymagania jakościowe	135
11.3. Ćwiczenie	136
11.3.1. Ocena organoleptyczna ziaren kawy palonej i kawy mielonej	137
11.3.2. Oznaczenie zawartości kofeiny metodą spektrofotometryczną	137
11.3.3. Wykrywanie obecności kawy zbożowej w naparach z kawy mielonej	139
Literatura uzupełniająca	140

12. Ocena jakości piwa (<i>Iwona Jasińska-Kuligowska</i>)	141
12.1. Wprowadzenie	141
12.2. Wymagania jakościowe	144
12.3. Ćwiczenie	146
12.3.1. Ocena organoleptyczna	147
12.3.2. Przygotowanie próbki do badań	147
12.3.3. Oznaczenie zawartości alkoholu etylowego i ekstraktu rzeczywistego piwa metodą destylacyjną	148
12.3.4. Obliczenie ekstraktu brzeczki podstawowej	150
12.3.5. Obliczenie stopnia odfermentowania	150
12.3.6. Oznaczenie barwy piwa metodą spektrofotometryczną	151
12.3.7. Oznaczenie wskaźnika stabilności koloidalnej piwa	152
12.3.8. Oznaczenie pH	152
Literatura uzupełniająca	153
13. Ocena jakości przetworów mięsnych	154
13.1. Wprowadzenie	154
13.2. Wymagania jakościowe	156
13.3. Ćwiczenie	157
13.3.1. Ocena organoleptyczna	158
13.3.2. Przygotowanie próbki do badań	159
13.3.3. Oznaczenie zawartości soli kuchennej metodą Mohra	159
13.3.4. Oznaczenie zawartości azotanów (III)	160
13.3.5. Oznaczenie zawartości azotanów (V) metodą potencjometryczną ...	163
Literatura uzupełniająca	164
14. Ocena jakości przetworów rybnych	165
14.1. Wprowadzenie	165
14.2. Wymagania jakościowe	167
14.3. Ćwiczenie	167
14.3.1. Wykrywanie bombazu w konserwach i przerwach rybnych	168
14.3.2. Ocena organoleptyczna	168
14.3.3. Sprawdzenie masy netto	169
14.3.4. Oznaczenie udziału ryb w produkcie	169
14.3.5. Oznaczenie udziału warstwy wodnej w zalewie olejowej	170
14.3.6. Przygotowanie próbki do badań	171
14.3.7. Oznaczenie kwasowości ogólnej	171
14.3.8. Oznaczenie zawartości soli kuchennej metodą Mohra	173
14.3.9. Oznaczenie zawartości soli kuchennej metodą potencjometryczną ..	174
Literatura uzupełniająca	175
Bibliografia	176