

Przedmowa 7

Część pierwsza - Wiadomości wprowadzające 13

1. Żywność wygodna 13

2. Żywność funkcjonalna i dietetyczna 27

Część druga - Substancje dodatkowe 39

3. Wprowadzenie do substancji dodatkowych 39

4. Hydrokoloidy jako substancje kształtujące strukturę 45

5. Emulgatory spożywcze 64

6. Substancje smakowo-zapachowe 74

7. Substancje słodzące 91

8. Barwniki 109

9. Substancje konserwujące i przeciwutleniacze 118

10. Żywność minimalnie przetworzona 133

Część trzecia - Charakterystyka wybranych grup żywności wygodnej 133

11. Systemy produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego 148

12. Żywność utrwalana w niskich i wysokich temperaturach 156

13. Tłuszcze w żywności wygodnej 178

14. Suszone owoce, warzywno i ziemniaczane jako składniki żywności wygodnej 191

15. Koncentraty obiadowe i desery w proszku 204

16. Koncentraty zbożowe 216

Część czwarta - Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej 229

17. Wzbogacanie żywności 229

18. Preparaty białkowe 246

19. Żywność niskoenergetyczna 259

20. Błonnik i żywność wysokobłonnikowa 278

21. Żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia 287

22. Żywność zmniejszająca ryzyko chorób cywilizacyjnych 297

23. Żywność dla osób w specyficznych stanach fizjologicznych i inna 309

Część piąta - Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
wygodnej i funkcjonalnej 323

24. Higiena produkcji żywności wygodnej 323

25. Aspekty prawne stosowania opakowań do żywności 343

26. Systemy zapewniania jakości i niektóre aspekty prawa żywnościowego 356

Skorowidz 382