

Spis treści

1. Technologia mięsa ... 5
 - 1.1. Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne
Andrzej Tyburcy, Tomasz Florowski ... 7
 - 1.2. Peklowanie mięsa
Lech Adamczak, Mirosław Słowiński ... 20
 - 1.3. Proces produkcji wędlin
Mirosław Słowiński, Krzysztof Dasiewicz ... 30
 - 1.4. Proces produkcji konserw mięsnych
Lech Adamczak, Aneta Cegiełka ... 43
 - 1.5. Technologia wędlin podrobowych
Tomasz Florowski, Krzysztof Dasiewicz ... 57
 - 1.6. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego
Dorota Pietrzak, Aneta Cegiełka ... 71
 - 1.7. Zastosowanie hydrokoloidów polisacharydowych jako dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa
Aneta Cegiełka, Lech Adamczak ... 83
 - 1.8. Wykorzystanie białek niemięśniowych w technologii mięsa
Krzysztof Dasiewicz, Marta Chmiel ... 94
 - 1.9. Wykorzystanie fosforanów w technologii mięsa
Marta Chmiel, Mirosław Słowiński ... 106
 - 1.10. Ocena jakości handlowej jaj
Dorota Pietrzak, Jan Mroczek ... 116

2. Technologia mleka ... 131
 - 2.1. Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego
Anna Berthold-Pluta, Antoni Pluta ... 133
 - 2.2. Technologia mleka fermentowanego
Katarzyna Kycia, Stanisław Zmarlicki ... 149
 - 2.3. Technologia kwasowego i podpuszczkowego wytrącania białek mleka
Małgorzata Ziarno, Katarzyna Kycia ... 164
 - 2.4. Technologia serów podpuszczkowych i twarogowych
Antoni Pluta, Anna Berthold-Pluta ... 176
 - 2.5. Technologia serów topionych
Antoni Pluta, Anna Berthold-Pluta ... 188
 - 2.6. Technologia masła i mleka w proszku
Katarzyna Kycia, Małgorzata Ziarno ... 196
 - 2.7. Technologia deserów mlecznych
Katarzyna Kycia, Małgorzata Ziarno ... 208

3. Podstawy technologii gastronomicznej ... 223
 - 3.1. Procesy cieplne w technologii gastronomicznej
Tomasz Florowski, Aneta Cegiełka ... 224
 - 3.2. Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej
Aneta Cegiełka, Tomasz Florowski ... 235
 - 3.3. Zupy i sosy w technologii gastronomicznej
Marta Chmiel, Dorota Pietrzak ... 247
 - 3.4. Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych
Małgorzata Sobczyk ... 261

3.5. Ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw
Magdalena Maszewska, Krzysztof Krygier ... 273