

Spis treści

1. Technologia mięsa	5
1.1. Struktura i skład chemiczny mięsa oraz wpływ przemian poubojowych na jego właściwości technologiczne <i>Andrzej Tyburcy, Tomasz Florowski</i>	7
1.2. Peklowanie mięsa <i>Lech Adamczak, Mirosław Słowiński</i>	20
1.3. Proces produkcji wędlin <i>Mirosław Słowiński, Krzysztof Dasiewicz</i>	30
1.4. Proces produkcji konserw mięsnych <i>Lech Adamczak, Aneta Cegielka</i>	43
1.5. Technologia wędlin podrobowych <i>Tomasz Florowski, Krzysztof Dasiewicz</i>	57
1.6. Technologia żywności wygodnej z mięsa drobiowego <i>Dorota Pietrzak, Aneta Cegielka</i>	71
1.7. Zastosowanie hydrokoloidów polisacharydowych jako dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie mięsa <i>Aneta Cegielka, Lech Adamczak</i>	83
1.8. Wykorzystanie białek niemięśniowych w technologii mięsa <i>Krzysztof Dasiewicz, Marta Chmiel</i>	94
1.9. Wykorzystanie fosforanów w technologii mięsa <i>Marta Chmiel, Mirosław Słowiński</i>	106
1.10. Ocena jakości handlowej jaj <i>Dorota Pietrzak, Jan Mroczek</i>	116
2. Technologia mleka	131
2.1. Ocena mleka surowego i technologia mleka spożywczego <i>Anna Berthold-Pluta, Antoni Pluta</i>	133
2.2. Technologia mleka fermentowanego <i>Katarzyna Kycia, Stanisław Zmarlicki</i>	149
2.3. Technologia kwasowego i podpuszczkowego wytrącania białek mleka <i>Małgorzata Ziarno, Katarzyna Kycia</i>	164

2.4. Technologia serów podpuszczkowych i twarogowych	
<i>Antoni Pluta, Anna Berthold-Pluta</i>	176
2.5. Technologia serów topionych	
<i>Antoni Pluta, Anna Berthold-Pluta</i>	188
2.6. Technologia masła i mleka w proszku	
<i>Katarzyna Kycia, Małgorzata Ziarno</i>	196
2.7. Technologia deserów mlecznych	
<i>Katarzyna Kycia, Małgorzata Ziarno</i>	208
3. Podstawy technologii gastronomicznej	223
3.1. Procesy cieplne w technologii gastronomicznej	
<i>Tomasz Florowski, Aneta Cegielka</i>	224
3.2. Przyprawy i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej	
<i>Aneta Cegielka, Tomasz Florowski</i>	235
3.3. Zupy i sosy w technologii gastronomicznej	
<i>Marta Chmiel, Dorota Pietrzak</i>	247
3.4. Metody wytwarzania i ocena ciast drożdżowych	
<i>Małgorzata Sobczyk</i>	261
3.5. Ocena tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw	
<i>Magdalena Maszewska, Krzysztof Krygier</i>	273