

Link do produktu: <http://www.empi2.pl/podstawy-przetworstwa-zywnosci-cz-3-podrecznik-p-694.html>

Podstawy przetwórstwa żywności, cz. 3, podręcznik

Cena	14,00 zł
Dostępność	Książka niedostępna - nakład wyczerpany!
Numer katalogowy	PPZIII

Opis książki

Nakład wyczerpany!

podręcznik dla liceów profilowanych, profil rolniczo-spożywczy

Autorki: Jadwiga Jabłecka, Aleksandra Niewiadomska

Wyd. 1, 2003

ss. 92

ISBN 83-88933-92-2

Nr dopuszczenia: 09/2004

Podręcznik opracowano na podstawie bloku tematycznego "Podstawy przetwórstwa żywności" zawartego w dokumentacji programu MENIS dla liceum profilowanego - profil rolniczo-spożywczy (nr dopuszczenia: LP-RS/MENIS/2002.04.30). W podręczniku ujęto treści dotyczące modułu: 3 - "Utrwalanie żywności" i 4 - "Badanie surowców i produktów". Treści modułu 3 obejmują m.in.: cele i metody utrwalania żywności, utrwalanie żywności za pomocą niskich temperatur, termiczne niszczenie drobnoustrojów, sterylizacja żywności, utrwalanie, zagęszczanie, suszenie żywności. W module 4 zostały przedstawione następujące tematy: laboratorium oceny żywności, pobieranie prób, ocena organoleptyczna, podstawowe oznaczenia stosowane w laboratorium oceny żywności. Treści podręcznika uzupełniają liczne definicje, schematy, wykresy, tabele oraz tematyka do przemyślenia i wykonania.

oprawa: **mięka**

Spis treści

Moduł III – Utrwalanie żywności

1. Cele i metody utrwalania żywności
2. Utrwalanie żywności za pomocą niskich temperatur – wiadomości wstępne
3. Chłodzenie
4. Zamrażanie
5. Termiczne niszczenie drobnoustrojów – podstawy
6. Pasteryzacja
7. Sterylizacja żywności przed zapakowaniem i aseptyczne pakowanie
8. Sterylizacja żywności w zamkniętych opakowaniach
9. Utrwalanie poprzez zagęszczanie
10. Utrwalanie poprzez dodatek substancji osmoaktywnych
11. Suszenie żywności
12. Utrwalanie poprzez zakwaszanie
13. Chemiczne utrwalanie żywności
14. Radiacyjne utrwalanie żywności
15. Modyfikowanie atmosfery przechowywanych produktów
16. Inne niekonwencjonalne metody utrwalania
17. Utrwalanie żywności jako funkcja kilku czynników utrwalających

Moduł IV – Badanie surowców i produktów

1. Laboratorium oceny żywności
 - 1.1. Rola i zadania laboratorium oceny żywności
 - 1.2. Bezpieczeństwo i higiena pracy w laboratorium oceny żywności
 - 1.3. Wyposażenie pracowni oceny żywności
2. Pobieranie prób
3. Ocena organoleptyczna
4. Podstawowe oznaczenia stosowane w laboratorium oceny żywności
 - 4.1. Oznaczanie zawartości wody w produktach spożywczych
 - 4.2. Oznaczanie zawartości popiołu w produktach spożywczych
 - 4.3. Oznaczanie zawartości białek
 - 4.4. Oznaczanie zawartości cukrów
 - 4.5. Oznaczanie zawartości tłuszczu
 - 4.6. Oznaczanie zawartości soli (chlorku sodu)
 - 4.7. Oznaczanie alkoholu w produktach spożywczych
 - 4.8. Oznaczanie kwasowości