

Link do produktu: <https://www.empi2.pl/podstawy-przetworstwa-zywnosci-cz-1-podrecznik-p-692.html>

Podstawy przetwórstwa żywności, cz. 1, podręcznik

Dostępność

Książka niedostępna - nakład wyczerpany!

Numer katalogowy

PPZI

Opis książki

Nakład wyczerpany!

podręcznik dla liceów profilowanych, profil rolniczo-spożywczy
Autorki: Jadwiga Jabłecka, Anna Zaworska
Wyd. 2, 2005
ss. 91
ISBN 978-83-89654-62-5
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). Podręcznik obejmuje treści programowe modułu 1 - "Składniki żywności" i części modułu 2 - "Operacje i procesy w przemyśle spożywczym". Przedstawiono m.in. podstawowe pojęcia związane z żywnością, źródła żywności i ich funkcje, wartość odżywczą i jakość zdrowotną żywności, a także operacje mechaniczne i termiczne w przemyśle spożywczym (np. czyszczenie, rozdrabnianie, mieszanie oraz gotowanie, rozparzanie itp. surowców roślinnych i zwierzęcych). Treści podręcznika uzupełniają liczne definicje, schematy, wykresy, tabele oraz tematyka do przemyślenia i wykonania.

oprawa: **miękka**

Spis treści

Moduł I. Składniki żywności

1. Żywność - podstawowe pojęcia
2. Źródła żywności
3. Składniki odżywcze żywności i ich funkcje
4. Białka
5. Cukrowce
6. Tłuszcze
7. Składniki regulujące i składniki nieodżywcze
8. Wartość odżywcza i jakość zdrowotna żywności
9. Kryteria i ogólne zasady oceny surowców i produktów spożywczych

Moduł II. Operacje i procesy w przemyśle spożywczym

1. Operacje mechaniczne
 - 1.1. Czyszczenie surowców roślinnych
 - 1.2. Czyszczenie surowców zwierzęcych
 - 1.3. Rozdrabnianie żywności
 - 1.4. Mieszanie w przetwórstwie żywności
 - 1.5. Rozdzielanie materiałów niejednorodnych
 - 1.6. Dozowanie, pakowanie i transport
2. Operacje termiczne
 - 2.1. Ogólna charakterystyka operacji cieplnych
 - 2.2. Podgrzewanie, blanszowanie, gotowanie
 - 2.3. Rozparzanie, prażenie, smażenie, pieczenie, ekstruzja

2.4. Inne operacje cieplne