

Link do produktu: <https://www.empi2.pl/podstawy-przetworstwa-zywnosci-cz-2-podrecznik-p-693.html>

Podstawy przetwórstwa żywności, cz. 2, podręcznik

Dostępność

Książka niedostępna - nakład wyczerpany!

Numer katalogowy

PPZII

Opis książki

Nakład wyczerpany!

podręcznik dla liceów profilowanych, profil rolniczo-spożywczy

Autorki: Jadwiga Jabłecka, Anna Zaworska

Wyd. 1, 2003

ss. 68

ISBN 83-88933-63-9

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 2 - "Operacje i procesy w przemyśle spożywczym", które skupiają się na zagadnieniach dotyczących operacji i procesów dyfuzyjnych, fizykochemicznych, chemicznych i biotechnologicznych w przetwórstwie żywności. Treści podręcznika uzupełniają liczne definicje, schematy, wykresy, tabele oraz tematyka do przemyślenia i wykonania.

oprawa: **miękka**

Spis treści

1. Operacje dyfuzyjne
 - 1.1. Ekstrakcja
 - 1.2. Destylacja
 - 1.3. Procesy membranowe
2. Operacje i procesy fizykochemiczne
 - 2.1. Krystalizacja
 - 2.2. Emulgowanie
 - 2.3. Koagulacja i żelifikacja
 - 2.4. Aglomeracja
 - 2.5. Sorpcja
3. Procesy chemiczne w przetwórstwie żywności
 - 3.1. Hydroliza
 - 3.2. Neutralizacja
 - 3.3. Chemiczne modyfikowanie żywności
 - 3.4. Chemiczna modyfikacja tłuszczów - uwodornienie
 - 3.5. Peklowanie
 - 3.6. Wędzenie
4. Procesy biotechnologiczne w produkcji żywności
 - 4.1. Produkcja biomasy
 - 4.2. Fermentacja w przetwórstwie żywności
 - 4.3. Wykorzystanie enzymów w technologii żywności