

Stosowanie przeciwutleniaczy jako metoda utrwalania żywności

Wstęp..... 4

Rozdział 1.

Podział metod utrwalania żywności

1.1 Wybrane metody fizyczne	6
1.1.1 Utrwalanie żywności za pomocą niskich temperatur	6
1.1.2 Utrwalanie żywności za pomocą wysokich temperatur.....	10
1.1.3 Utrwalanie żywności za pomocą odwadniania	12
1.1.3.1 Suszenie.....	14
1.1.3.2 Zagęszczanie.....	15
1.1.4 Utrwalanie żywności za pomocą metod osmoaktywnych	17
1.2 Wybrane metody chemiczne.....	18
1.2.1 Utrwalanie żywności za pomocą substancji zapobiegających zmianom mikrobiologicznym – stosowanie substancji konserwujących.....	18
1.2.2 Utrwalanie żywności za pomocą substancji zapobiegających zmianom chemicznym	20
1.2.3 Wędzenie	26
1.2.4 Peklowanie.....	27
1.2.5 Dodawanie kwasów organicznych	28
1.2.6 Dodawanie kwasów nieorganicznych.....	28
1.3 Wybrane metody biologiczne	29
1.4 Wybrane metody niekonwencjonalne i skojarzone.....	30
1.5 Stosowanie odpowiednich opakowań.....	33

Rozdział 2.

Wybrane aspekty stosowania przeciwutleniaczy

2.1 Prawne aspekty stosowania przeciwutleniaczy	36
2.2 Podejście konsumenta do problematyki utrwalania żywności.....	38
2.3 Pozyskiwanie naturalnych przeciwutleniaczy	39

Rozdział 3.

Część badawcza.

3.1 Cel badań i przedmiot badań.....	42
3.3 Przygotowanie materiału badawczego	43
3.4 Metodyka	43
3.5 Wyniki	44
3.6 Wnioski.....	54

Literatura	55
------------------	----

Spis tabel.....	57
-----------------	----

Spis wykresów.....	58
--------------------	----