

Wpływ metody obróbki termicznej na jakość produktów mięsnych

Wstęp

Rozdział 1

Mieso jako produkt żywieniowy

1.1. Właściwości odżywcze mięsa

1.2. Składniki chemiczne mięsa

1.2.1. Woda

1.2.2. Białka

1.2.3. Barwa i barwniki mięsa

1.2.4. Lipidy

1.2.5. Związki energetyczne tkanki mięsniowej

1.2.6. Składniki mineralne

1.2.7. Witaminy

Rozdział 2

Metody kontroli jakości produktów mięsnych

2.1. Pobieranie próbek

2.2. Analiza towaroznawcza

2.2.1. Oznaczanie białka

2.2.2. Oznaczanie hydroksyproliny

2.2.3. Oznaczanie tłuszczu

2.3. Właściwości organoleptyczne mięsa

Rozdział 3

Obróbka kulinarna

3.1. Obróbka wstępna i technologiczna

3.2. Obróbka termiczna

3.3. Metody obróbki termicznej

Rozdział 4

Badanie wpływu obróbki termicznej na jakość mięsa na przykładzie kurczaka

4.1. Materiał do badań

4.2. Wyniki i ich omówienie

Zakończenie

Bibliografia