

WITOLD NIERZWICKI
JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI
Wydanie II zmienione



JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI Wyd. 2 zm.

Autor: **Witold Nierzwicki**
Wydawca: **Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku**
Miejsce i rok wydania: **Gdańsk, 2010**
Ilość stron: **283**
ISBN: **978-83-89081-32-2; 978-83-7531-109-9**

„Książka (...) została napisana z myślą o studentach kierunku turystyka i rekreacja, dla których obowiązujące standardy nauczania przewidują zdobycie wiedzy z zakresu nauki o żywności. Dotyczy to zdaniem autora szczególnie tych studentów, którzy wybierają specjalność w zakresie zarządzania nie tylko w gastronomii, ale także w hotelarstwie, gdyż hotele są ściśle związane z gastronomią, więc osoby zarządzające hotelami powinny mieć także pewną wiedzę odnoszącą się do jakości żywności. Dotyczy to także uczestników kursów i studiów podyplomowych prowadzonych przez szkoły turystyczne. Jakość żywności jest zagadnieniem bardzo obszernym i opracowanie to nie obejmuje całości materiału, który pod tytułem jakość żywności można by zaprezentować. Mimo to powinno ono być dla ww. studentów przydatne. Pisząc tę książkę autor korzystał z różnych opracowań, z których najważniejsze zostały podane na końcu poszczególnych rozdziałów, jako literatura pogłębiająca. Czytelnika zachęca się do skorzystania z tych źródeł i do pogłębienia wiedzy z tego zakresu.”

Ze Wstępu

SPIS TREŚCI

WSTĘP	9
ROZDZIAŁ I	
PODSTAWOWE ELEMENTY DETERMINUJĄCE JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI	11
1.1. Zdrowotność	13
1.1.1. Wartość dietetyczna	13
1.1.2. Wartość energetyczna	15
1.1.3. Wartość odżywcza	17
1.1.3.1. Węglowodany	17
1.1.3.2. Tłuszcze	20
1.1.3.3. Białka	25
1.1.3.4. Gęstość odżywcza	29
1.1.3.5. Witaminy	31
1.1.3.6. Składniki mineralne	34
1.1.3.7. Inne substancje	37
1.1.4. Bezpieczeństwo żywności	38
1.1.4.1. Substancje dodatkowe	39
1.1.4.2. Aromaty i rozpuszczalniki	41
1.1.4.3. Zanieczyszczenia żywności	42
1.1.4.4. Napromienianie żywności promieniowaniem jonizującym	47
1.1.4.5. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia	48
1.1.4.6. Suplementy diety oraz wzbogacanie żywności	49
1.1.4.7. Naturalne wody mineralne, naturalne wody źródlane i wody stołowe.....	52
1.1.4.8. Grzyby i przetwory grzybowe	53
1.1.4.9. Inne rodzaje środków spożywczych	55
1.1.4.10. Bezpieczeństwo żywności w produkcji i obrocie	60
1.2. Atrakcyjność sensoryczna	65
1.2.1. Wygląd produktu	65
1.2.2. Smakowitość	67
1.2.3. Tekstura	70
1.3. Dyspozycyjność	72
1.3.1. Wielkość jednostkowa i rozpoznawalność gatunku	72
1.3.1.1. Znakowanie żywności	72
1.3.1.2. Kody kreskowe	76
1.3.2. Trwałość	77

1.3.2.1. Metody termiczne	77
1.3.2.2. Metody chłodnicze	78
1.3.2.3. Metody osmoaktywne	79
1.3.2.4. Metody zakwaszania	81
1.3.2.5. Metody chemiczne	81
1.3.2.6. Inne metody	82
1.3.3. Łatwość przygotowania	83
1.4. Jakość handlowa	87
ROZDZIAŁ II	
CHARAKTERYSTYKA NIEKTÓRYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ROŚLINNEGO	92
2.1. Produkty zbożowe	92
2.1.1. Mąka	93
2.1.2. Kasze	96
2.1.3. Makarony	100
2.1.4. Pieczywo	102
2.1.5. Wyroby ekspandowane i ekstrudowane	108
2.1.6. Napoje zbożowe	109
2.2. Niektóre warzywa	111
2.2.1. Uwagi ogólne	111
2.2.2. Ziemniaki	112
2.2.3. Warzywa strączkowe	117
2.3. Roślinne tłuszcze jadalne	121
2.4. Napoje alkoholowe	130
2.4.1. Spirytusy	132
2.4.2. Napoje spirytusowe	133
2.4.3. Wino	154
2.4.3.1. Wino w Polsce	173
2.4.4. Piwo	175
2.5. Herbata	182
2.5.1. Herbata czarna	182
2.5.2. Inne herbaty	189
2.6. Kawa	193
2.7. Cukier i miód	199
2.7.1. Cukier	200
2.7.2. Miód	203
2.8. Niektóre wyroby cukiernicze	210
2.8.1. Kakao	210
2.8.2. Czekolada	214
ROZDZIAŁ III	
CHARAKTERYSTYKA NIEKTÓRYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ..	222
3.1. Jaja	222
3.2. Mleko i niektóre przetwory mleczne	228
3.2.1. Mleko	228
3.2.2. Przetwory mleczne	237
3.2.2.1. Śmietanka	238
3.2.2.2. Masło	239
3.2.2.3. Napoje mleczne fermentowane	242
3.2.2.4. Sery	245
3.3. Mięso i przetwory mięsne	252
3.4. Ryby i bezkręgowce morskie	260
BIBLIOGRAFIA	268
WYKAZ AKTÓW PRAWNYCH	271
SŁOWNIK POLSKO-ANGIELSKO- NIEMIECKI NIEKTÓRYCH TERMINÓW I WYRAZEŃ	
Z ZAKRESU TEJ KSIĄŻKI	278