

Prace naukowe na zlecenie

Gwarancja 100 % oryginalności

Płatność ratalna

Antyplagiat w cenie



Temat pracy:

Stosowanie przeciwutleniaczy jako metoda utrwalania żywności

Liczba stron:

58

Spis treści / plan pracy:

Wstęp.....4

Rozdział 1.

Podział metod utrwalania żywności

1.1 Wybrane metody fizyczne6

1.1.1 Utrwalanie żywności za pomocą niskich temperatur6

1.1.2 Utrwalanie żywności za pomocą wysokich temperatur..... 10

1.1.3 Utrwalanie żywności za pomocą odwadniania12

1.1.3.1 Suszenie..... 14

1.1.3.2 Zagęszczanie..... 15

1.1.4 Utrwalanie żywności za pomocą metod osmoaktywnych17

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.

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

Spis tabel.....

Spis wykresów.....

pracę

pracy:

wstęp

rozdział 1

rozdział 2

rozdział 3

zakończenie

