

Оглавление

Введение	4
----------------	---

РАЗДЕЛ I ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Глава 1. Качество продовольственных товаров	11
--	----

1.1. Общие сведения	11
1.2. Физиологическая ценность	12
1.3. Безопасность продовольственных товаров	35
1.4. Внешние потребительские достоинства	49
1.5. Функциональные свойства продовольственных товаров	55
1.6. Долговечность	63

Глава 2. Основные принципы организации товароведения	82
---	----

2.1. Задачи, решаемые товароведом	82
2.2. Экспертиза и сертификация продукции	85

Глава 3. Систематика пищевых продуктов	93
---	----

3.1. Принципы систематики	93
3.2. Понятие ассортимента продукции	98
3.3. Кодирование продукции	100
3.4. Информация о товаре	103

РАЗДЕЛ II ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Глава 4. Зерно и продукты его переработки	111
--	-----

4.1. Зерно	111
4.2. Мука	120
4.3. Крупы	131
4.4. Макаронные изделия	134
4.5. Солод	137

4.6. Хлебобулочные изделия	139
Глава 5. Сочное сырье и продукты его переработки	147
5.1. Использование картофеля, овощей и плодов	147
5.2. Клубнеплоды	148
5.3. Овощные культуры	150
5.4. Плодовые и ягодные культуры	157
5.5. Требования к качеству свежих овощей и плодов	163
5.6. Переработанные овощи и плоды	166
5.7. Свежие и переработанные грибы	178
Глава 6. Сахаристые продукты	183
6.1. Сахар	183
6.2. Крахмал и крахмалопродукты	187
6.3. Пчелиный мед	190
6.4. Кондитерские изделия	193
Глава 7. Вкусовые продукты	210
7.1. Значение вкусовых продуктов	210
7.2. Алкогольные напитки	210
7.3. Пиво	220
7.4. Квас	222
7.5. Безалкогольные напитки	223
7.6. Чай	227
7.7. Кофе	230
7.8. Пряности и вкусовые приправы	233
Глава 8. Молоко и молочные продукты	243
8.1. Молоко	243
8.2. Сливки	247
8.3. Молочные консервы	248
8.4. Сухое молоко	249
8.5. Кисломолочные продукты	253
8.6. Вторичные молочные продукты	256
8.7. Сыры	257
8.8. Масло коровье	260
Глава 9. Мясо и мясные продукты	264
9.1. Мясо	264
9.2. Колбасные изделия	271
9.3. Мясокопчености	273
9.4. Мясные консервы	275
Глава 10. Рыба и морепродукты	277

10.1. Рыба	277
10.2. Рыбные продукты	282
10.3. Нерыбные морепродукты	285
Глава 11. Яйца и яйцепродукты	287
11.1. Яйца	287
11.2. Яичные продукты	290
Глава 12. Пищевые жиры и масла	294
12.1. Растительные масла и продукты их переработки	294
12.2. Животные топленые жиры	306
12.3. Модифицированные жиры	308
12.4. Саломасы	309
12.5. Маргарин, спред и смеси топленые	309
12.6. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные	313
Глава 13. Разрыхлители теста	315
13.1.Дрожжи хлебопекарные	315
13.2. Химические разрыхлители	318
Глава 14. Вода	320
Глава 15. Материалы, контактирующие с продуктами питания	324
Список литературы	330