

Предисловие.....	4
Глава 1. Общие сведения о пищевых продуктах	6
1.1. Предмет и задачи товароведения	6
1.2. Химический состав пищевых продуктов	7
1.2.1. Вода.....	8
1.2.2. Минеральные вещества.....	9
1.2.3. Углеводы.....	12
1.2.4. Жиры	17
1.2.5. Белки.....	19
1.2.6. Витамины.....	22
1.2.7. Ферменты	27
1.2.8. Прочие вещества пищевых продуктов	28
1.2.9. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.....	31
1.3. Качество пищевых продуктов.....	32
1.3.1. Качество пищевых продуктов и методы его определения	32
1.3.2. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов	33
1.3.3. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.....	35
1.4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.....	37
1.4.1. Хранение пищевых продуктов.....	37
1.4.2. Консервирование пищевых продуктов	41
1.4.3. Естественная убыль пищевых продуктов	45
1.4.4. Классификация пищевых продуктов.....	45
Глава 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	47
2.1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов	47
2.2. Свежие овощи.....	50
2.2.1. Группы свежих овощей	50
2.2.2. Клубнеплоды.....	50
2.2.3. Корнеплоды	54
2.2.4. Капустные овощи	61
2.2.5. Луковые овощи	66
2.2.6. Салатно-шпинатные овощи.....	70
2.2.7. Десертные овощи	71
2.2.8. Пряные овощи.....	72
2.2.9. Тыквенные овощи	73
2.2.10. Томатные овощи	77
2.2.11. Бобовые овощи	81
2.2.12. Зерновые овощи	82
2.2.13. Экзотические овощи.....	82
2.3. Свежие плоды	83
2.3.1. Семечковые плоды	83

2.3.2. Косточковые плоды	86
2.3.3. Субтропические и тропические плоды.....	89
2.3.4. Экзотические плоды	93
2.3.5. Ягоды.....	94
2.3.6. Орехи	99
2.4. Свежие грибы	101
2.5. Продукты переработки овощей, плодов и грибов.....	103
2.5.1. Квашеные (соленые) овощи и грибы	103
2.5.2. Сушеные овощи, плоды и грибы.....	107
2.5.3. Консервы овощные и плодово-ягодные	110
2.5.4. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия	118
Глава 3. Рыба и рыбные продукты	120
3.1. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека	120
3.2. Строение тела рыбы.....	120
3.3. Химический состав и пищевая ценность рыбы.....	121
3.4. Основные семейства промысловых рыб.....	123
3.5. Живая рыба.....	131
3.6. Охлажденная рыба.....	132
3.7. Мороженая рыба.....	133
3.8. Соленая рыба	135
3.9. Вяленая и сушеная рыба	145
3.10. Копченая рыба	147
3.11. Балычные изделия.....	152
3.12. Рыбные консервы и пресервы	154
3.13. Икра	159
3.14. Нерыбные пищевые морепродукты	162
Глава 4. Мясо и мясные продукты	166
4.1. Виды мясных продуктов	166
4.2. Мясо убойных животных	166
4.2.1. Химический состав и пищевая ценность мяса.....	167
4.2.2. Ткани мяса.....	168
4.2.3. Классификация мяса.....	169
4.2.4. Характеристика качества мяса и его хранение.....	175
4.2.5. Мясные полуфабрикаты.....	176
4.2.6. Субпродукты.....	178
4.3. Мясо птицы	180
4.4. Колбасные изделия	184
4.5. Мясокопчености	189
4.6. Мясные консервы	192
Глава 5. Молоко и молочные продукты.....	195
5.1. Виды молочных продуктов	195
5.2. Молоко коровье	195
5.3. Сливки	199
5.4. Сухое молоко и сухие сливки	201
5.5. Сгущенное молоко и сливки.....	203
5.6. Кисломолочные продукты	206
5.7. Сыры.....	215
Глава 6. Яйца и яйцепродукты	223
6.1. Яйца куриные	223
6.2. Яичные продукты	227

Глава 7. Пищевые жиры	230
7.1. Виды пищевых жиров и их значение в питании человека	230
7.2. Растительные масла.....	230
7.3. Коровье масло и масляная паста из коровьего молока.....	235
7.4. Животные топленые жиры	241
7.5. Маргарин	243
7.6. Кулинарные и кондитерские жиры	248
7.7. Спреды и топленые смеси	250
Глава 8. Зерно и продукты его переработки	253
8.1. Виды зерновых культур	253
8.2. Строение зерна	254
8.3. Крупа.....	256
8.4. Мука.....	263
8.5. Макаaronные изделия.....	273
8.6. Хлеб и хлебобулочные изделия.....	276
Глава 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	282
9.1. Крахмал	282
9.2. Сахар.....	285
9.3. Кондитерские изделия	288
9.3.1. Виды кондитерских изделий	288
9.3.2. Повидло, джем, варенье, цукаты	288
9.3.3. Какао-порошок.....	291
Глава 10. Вкусовые продукты	293
10.1. Значение вкусовых продуктов в питании человека.....	293
10.2. Чай.....	293
10.3. Кофе и кофейные напитки	296
10.4. Пряности.....	300
10.5. Приправы.....	305
10.6. Поваренная соль.....	307
10.7. Пищевые кислоты	308
10.8. Алкогольные напитки	309
10.9. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.....	317
Глава 11. Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты	319
11.1. Хлебопекарные дрожжи	319
11.2. Химические разрыхлители.....	321
11.3. Желирующие вещества	322
11.4. Пищевые красители.....	325
11.5. Пищевые добавки.....	326
11.6. Генетически модифицированные пищевые продукты	328
Список литературы.....	330