

Spis treści

Przedmowa 7

• Część teoretyczna

Metody przygotowania,
konserwacji, przechowywania
i nazewnictwo surowców roślinnych II

Sposoby przetwarzania surowców roślinnych
oraz metody oceny jakości
surowców roślinnych i zwierzęcych 23

Surowce roślinne i zwierzęce
bogate w cukry, śluzy, gumy, glikozydy,
saponiny, azulen, olejki eteryczne, balsamy i żywice 29

Surowce roślinne bogate w kwasy alifatyczne,
hydroksykwas, fenolokwas, chinony,
garbniki, kumaryny, flawonoidy,
chlorofile, karotenoidy i cytochromy 67

Surowce roślinne i zwierzęce bogate w aminy,
aminokwas, peptydy, białka, kwas tłuszczowy,
tłuszcze, woski, steroidy, hormony i witaminy 85

Bakterie, glony, grzyby i porosty o znaczeniu
kosmetycznym, higienicznym i leczniczym I44

Surowce geologiczne, syntetyczne
i tworzywa sztuczne
o znaczeniu kosmetyczno-higienicznym I5I