

Przedmowa	7
Część pierwsza — Wiadomości wprowadzające	11
1. Żywność wygodna	13
2. Żywność funkcjonalna i dietetyczna	28
Część druga — Substancje dodatkowe	37
3. Wprowadzenie do substancji dodatkowych	39
4. Hydrokoloidy jako substancje kształtujące strukturę	45
5. Emulgatory spożywcze	64
6. Substancje smakowo-zapachowe	74
7. Substancje słodzące	91
8. Barwniki	109
9. Substancje konserwujące i przeciwutleniacze	118
Część trzecia — Charakterystyka wybranych grup żywności wygodnej	131
10. Żywność minimalnie przetworzona	133
11. Systemy produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego	148
12. Żywność utrwalana w niskich i wysokich temperaturach	156
13. Tłuszcze w żywności wygodnej	178

14.	Susze owocowe, warzywne i ziemniaczane jako składniki żywności wygodnej	191
15.	Koncentraty obiadowe i desery w proszku	204
16.	Koncentraty zbożowe	216

Część czwarta — Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej	227
--	------------

17.	Wzbogacanie żywności	229
18.	Preparaty białkowe	246
19.	Żywność niskoenergetyczna	259
20.	Błonnik i żywność wysokobłonnikowa	278
21.	Żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia	287
22.	Żywność zmniejszająca ryzyko chorób cywilizacyjnych	297
23.	Żywność dla osób w specyficznych stanach fizjologicznych i inna	309

Część piąta — Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wygodnej i funkcjonalnej	321
---	------------

24.	Higiena produkcji żywności wygodnej	323
25.	Aspekty prawne stosowania opakowań do żywności	343
26.	Systemy zapewniania jakości i niektóre aspekty prawa żywnościowego	356
	Skorowidz	376