

SPIS TREŚCI

JANUSZ CZAPSKI, WŁODZIMIERZ GRAJEK, EDWARD POSPIECH	
Słowo wstępne	7
ANTONI RUTKOWSKI	
Funkcje technologiczne i żywieniowe dodatków do żywności	9
WITOLD PŁOCHARSKI	
Surowiec jako podstawa kształtowania właściwości i jakości produktów spożywczych pochodzenia roślinnego na przykładzie produktów owocowo-warzywnych	23
EDWARD POSPIECH, KAROL BORZUTA	
Rola surowca w kształtowaniu właściwości i jakości przetworów mięsnych	69
JANUSZ CZAPSKI	
Technologiczne możliwości ograniczenia stosowania dodatków do żywności	101
MAGDALENA WŁODARCZYK	
Kultury starterowe i ich potencjał do modyfikowania cech sensorycznych i funkcjonalnych żywności	121
KAZIMIERZ KORNACKI, ANDRZEJ FETLIŃSKI	
Charakterystyka i zastosowanie czystych kultur drobnoustrojów w przemyśle mleczarskim	129
RENATA ZAWIRSKA-WOJTASIAK	
Znaczenie i kształtowanie zapachu produktów spożywczych	143
EWA FLACZYK, ALICJA KAWKA	
Zastosowanie wybranych dodatków technologicznych do pieczywa	167
ELŻBIETA POLAK, HELENA KAŁUZIAK	
Substancje dodatkowe stosowane w produkcji lodów	187

TOMASZ JANKOWSKI

- Alginyiany jako substancje strukturotwórcze w produkcji żywności re-
strukturowanej 203

PRZEMYSŁAW OZIEMKOWSKI, JAN PIKUL

- Zastosowanie białek mleka w przemyśle spożywczym 217

DANUTA KOŁOŻYN-KRAJEWSKA

- Bezpieczeństwo zdrowotne żywności utrwalonej metodami nietermicz-
nymi 255

ANDRZEJ JANICKI

- Funkcje żywieniowe dodatków do żywności 267

ELŻBIETA ANDRZEJEWSKA

- Aspekty zdrowotne stosowania substancji dodatkowych do żywności .. . 281

WŁODZIMIERZ GRAJEK

- Biotechnologiczne metody kształtowania jakości żywności – produkcja
dodatków do żywności oraz rośliny transgeniczne 299

STANISŁAW TYSZKIEWICZ

- Dodatki do żywności w świetle ustawodawstwa Unii Europejskiej 343

ALEKSANDRA TWARDOWSKA-POZORSKA, TOMASZ TWARDOWSKI

- Żywność GMO – regulacje prawne 359