

Link do produktu: <https://ksiegarnia.warszawa.pl/analiza-i-ocena-jakosci-zywnosci-p-20034.html>



# Analiza i ocena jakości żywności

Cena **31,50 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **48 godzin**

## Opis produktu

wydawnictwo: Wydawnictwo SGGW

rok wydania: 2023

wydanie: I

oprawa miękka

stron: 331

format: B-5

EAN: 9788382371376

ISBN: 978-83-8237-137-6

Spis treści

Drodzy czytelnicy! ..... 7

Ewa Majewska

1. Jakość wyników analitycznych ..... 9

1.1. Walidacja procedur analitycznych ..... 9

1.2. Błędy w pomiarach analitycznych ..... 13

1.3. Naczynia miarowe ..... 17

Ćwiczenia laboratoryjne ..... 20

Małgorzata Piecyk

2. Pobieranie próbek do analiz ..... 27

2.1. Plan pobierania próbek ..... 28

Ćwiczenia laboratoryjne ..... 40

Małgorzata Piecyk

3. Przygotowywanie próbek do analiz ..... 43

3.1. Metody ekstrakcji analitów ..... 44

Ćwiczenia laboratoryjne ..... 53

3.2. Klarowanie i odbarwianie ..... 54

3.3. Derywatywacja ..... 55

3.4. Mineralizacja ..... 56

Ćwiczenia laboratoryjne ..... 62

---

Dorota Derewiaka	
4. Pomiary gęstości w analizie żywności .....	65
4.1. Metody pomiaru gęstości .....	66
Ćwiczenia laboratoryjne .....	74
Ewa Majewska	
5. Konduktometria .....	79
5.1. Zastosowanie konduktometrii .....	83
Ćwiczenia laboratoryjne .....	85
Rafał Wołosiak	
6. Spektrofotometria absorpcyjna .....	89
6.1. Promieniowanie elektromagnetyczne i jego absorpcja przez materię .....	89
6.2. Aparatura pomiarowa .....	92
6.3. Oznaczenia ilościowe w spektrofotometrii .....	94
Ćwiczenia laboratoryjne .....	98
Rafał Wołosiak	
7. Ocena barwy produktów spożywczych .....	101
7.1. Podstawy pomiaru barwy .....	101
7.2. Systemy pomiaru barwy .....	104
Ćwiczenia laboratoryjne .....	111
Marta Ciecierska	
8. Chromatografia cieczowa .....	117
8.1. Podziały technik chromatograficznych .....	117
8.2. Wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC) .....	120
Ćwiczenia laboratoryjne .....	130
Dorota Derewiaka	
9. Chromatografia gazowa .....	135
9.1. Aparatura do chromatografii gazowej .....	136
9.2. Czynniki wpływające na efektywność rozdzielania w GC .....	141
9.3. Analiza jakościowa i ilościowa w GC .....	142
9.4. Zastosowanie GC w analizie żywności .....	144
9.5. Sprzężenia chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC-MS) .....	146
Ćwiczenia laboratoryjne .....	149
Małgorzata Piecyk, Elwira Worobiej	
10. Enzymy w analizie żywności .....	153
10.1. Enzymy w analizie ilościowej składników żywności .....	154

---

Ćwiczenia laboratoryjne.....	159
10.2. Badania aktywności enzymów .....	160
10.3. Biosensory enzymatyczne .....	162
10.4. Badania strawności in vitro składników odżywczych .....	163
Ćwiczenia laboratoryjne .....	165
Małgorzata Piecyk, Beata Drużyńska	
11. Metody analizy składu pierwiastkowego .....	169
11.1. Metody chemiczne, fizykochemiczne i potencjometryczne . w analizie pierwiastków .....	171
Ćwiczenia laboratoryjne .....	174
11.2. Metody instrumentalne w analizie pierwiastków .....	175
Ćwiczenia laboratoryjne .....	179
Elwira Worobiej	
12. Oznaczanie zawartości wody w produktach spożywczych .....	183
12.1. Metody oznaczania zawartości wody .....	185
Ćwiczenia laboratoryjne .....	190
Ewa Majewska, Beata Drużyńska	
13. Analiza sacharydów .....	197
13.1. Mono- i oligosacharydy .....	198
13.2. Polisacharydy .....	203
Ćwiczenia laboratoryjne .....	206
Beata Drużyńska	
14. Analiza tłuszczów .....	215
14.1. Metody oznaczania zawartości tłuszczu .....	216
14.2. Analiza zmian zachodzących w tłuszczach .....	220
14.3. Charakterystyka tłuszczów .....	222
Ćwiczenia laboratoryjne .....	223
Elwira Worobiej	
15. Analiza białek i aminokwasów .....	229
15.1. Metody oznaczania zawartości białek .....	230
15.2. Metody oznaczania aminokwasów .....	235
Ćwiczenia laboratoryjne .....	236
Małgorzata Piecyk	
16. Analiza kwasowości produktów spożywczych .....	241
16.1. Metody oznaczania kwasowości aktywnej .....	241

---

16.2. Metody oznaczania kwasowości potencjalnej .....	244
16.3. Oznaczanie kwasowości lotnej .....	247
16.4. Oznaczanie kwasów organicznych .....	248
Ćwiczenia laboratoryjne .....	249
Małgorzata Piecyk, Beata Drużyńska	
17. Analiza związków o dużej aktywności biologicznej .....	253
17.1. Witamina C .....	253
Ćwiczenia laboratoryjne .....	258
17.2. Karotenoidy .....	261
Ćwiczenia laboratoryjne .....	265
17.3. Tokoferole .....	267
Ćwiczenia laboratoryjne .....	269
17.4. Polifenole .....	270
Ćwiczenia laboratoryjne .....	274
Rafał Wołosiak	
18. Metody badania właściwości przeciwutleniających .....	277
18.1. Wolne rodniki i reakcje oksydacyjne .....	277
18.2. Przeciwutleniacze .....	279
18.3. Metody pomiaru aktywności przeciwutleniającej .....	280
Ćwiczenia laboratoryjne .....	286
Ewa Majewska, Elwira Worobiej	
19. Ocena zawartości wybranych dodatków do żywności .....	291
19.1. Substancje konserwujące .....	293
19.2. Przeciwutleniacze .....	295
19.3. Barwniki .....	296
19.4. Substancje słodzące .....	297
Ćwiczenia laboratoryjne .....	299
Ewa Majewska, Beata Drużyńska	
20. Analiza sensoryczna i badania konsumenckie w ocenie jakości żywności .....	307
20.1. Zmysły wykorzystywane w analizie sensorycznej .....	308
20.2. Sposoby oceny jakości sensorycznej .....	309
20.3. Analityczna ocena sensoryczna .....	310
20.4. Ocena konsumencka (hedonistyczna) .....	318
Ćwiczenia laboratoryjne .....	320

