

Spis treści

1. Czyszczenie i sortowanie surowca	
<i>Alicja Ceglińska, Grażyna Cacak-Pietrzak</i>	5
2. Rozdrabnianie	
<i>Grażyna Cacak-Pietrzak, Alicja Ceglińska</i>	17
3. Pakowanie i przechowywanie żywności w opakowaniach z tworzyw sztucznych	
<i>A ndrzej Jan icki, Krzysztof Leszczyński</i>	28
4. Wirowanie i homogenizacja na przykładzie mleka	
<i>Antoni Pluta.....</i>	40
5. Pasteryzacja	
<i>Stanisław Zmarlicki</i>	55
6. Sterylizacja konserw	
<i>Andrzej Jarczyk.....</i>	80
7. Filtracja	
<i>Andrzej Jarczyk.....</i>	89
8. Ekstrakcja	
<i>Małgorzata Wroniak, Krzysztof Krygier</i>	97
9. Alkoholowa fermentacja ciągła	
<i>Wiesław Wzorek</i>	110
10. Procesy membranowe	
<i>Elżbieta Dłużewska, Krzysztof Leszczyński</i>	120

11. Suszenie rozpyłowe	
<i>Elżbieta Dłużewska, Krzysztof Leszczyński</i>	135
12. Zamrażanie żywności	
<i>Andrzej Jarczyk.....</i>	145
13. Koagulacja i żelowanie	
<i>Mieczysław Dłużewski</i>	157