

Spis treści

Wprowadzenie	7
Literatura do wprowadzenia	11
Tematy omawiane w książce	13
1. Substancje psychoaktywne	23
2. Napoje alkoholowe	28
2.1. Piwa i surowce do ich produkcji	28
2.1.1. Badania granulatów i ekstraktów chmielowych oraz chmielu piwowarskiego	30
2.1.2. Badania słodu browarnego	50
2.1.3. Badania piwa	66
2.2. Wina i miody pitne	90
2.2.1. Badania ogólne win i miodów pitnych	92
2.2.2. Badania win owocowych i gronowych oraz napojów winopochodnych	113
2.3. Alkohole wysokoprocentowe rolnicze, techniczne i napoje spirytusowe	119
2.3.1. Badania destylatu rolniczego, alkoholu etylowego rolniczego i denaturatu	121
2.3.2. Badania etanolu absolutnego	145
2.3.3. Badania wysokoprocentowych napojów alkoholowych	149
Literatura do rozdziału 2	186
3. Kawa	190
3.1. Ogólne informacje o kawie	190
3.2. Wymagania i zakresy badań kawy	193
3.3. Metody badań kawy	196
Literatura do rozdziału 3	219
4. Herbata	221
4.1. Ogólne informacje o herbacie	221
4.2. Terminologia dotycząca herbaty czarnej	227
4.3. Metody badania herbaty	231
Literatura do rozdziału 4	242
5. Kakao	243
5.1. Ogólne informacje o kakao	243

5.2. Badania kakao i wyrobów czekoladopodobnych	245
5.3. Wymagania dla wyrobów z ziarna kakaowego i masy czekoladopodobnej	260
Literatura do rozdziału 5	265
6. Tytoń	267
6.1. Ogólne informacje o tytoniu	267
6.2. Podział tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz pobieranie próbek do badań	268
6.3. Metody badań tytoniu i wyrobów tytoniowych	283
6.4. Badanie produktów spalania tytoniu	319
Literatura do rozdziału 6	354
7. Przyprawy	357
7.1. Podział przypraw i podstawowe ich cechy	357
7.2. Podstawowe metody badania przypraw	369
Literatura do rozdziału 7	381