

II_TZiZC_S_1st - Podstawy technologii i przechwalnictwa żywności

Tematy zajęć w ramach LABORATORIUM

nr	Temat zajęć	Literatura przedmiotu do opanowania przez studentów	Prowadzący
1	Zajęcia organizacyjne. Szkolenie BHP.	[1] - ćwiczenie „0”	M. Pietrzak
2	Badanie gęstości ciekłych produktów spożywczych o złożonym składzie.	[1] - wiadomości wprowadzające do ćwiczenia 1, [5] – str. 23-27	M. Pietrzak
3	Ocena właściwości reologicznych emulsji spożywczej.	[1] – całość ćwiczenia nr 2, [2] – str. 12- 30, [3] – str. 127-132	M. Pietrzak
4	Ocena właściwości reologicznych zawiesiny spożywczej.	[2] – str. 76-94, [4] – str. 23-43	M. Pietrzak
5	Ocena właściwości reologicznych pasty i żelu.	[2] – str. 31-44, [6] – str. 22-43	M. Pietrzak
6	Ocena przydatności technologicznej mleka.	[7] – str. 10-13, 59-74, [8] – 103-124	M. Pietrzak
7	Oznaczanie zawartości wody w mące i chlebie.	[9] – str. 55-81, [10] – str. 297-307, 311-312	M. Pietrzak
8	Oznaczanie metali ciężkich w zbożach.	[10] – str. 365-374, [11] – 196-216	M. Pietrzak
9	Badanie zawartości mikro i makroelementów w roślinach spożywczych.	[10] – str. 365-374, [12] – str. 76-90	M. Pietrzak
10	Określenie parametrów fizycznych ziarniaków.	[13] – str. 322-330	R. Dyga
11	Wyznaczenie oporów przepływu złoża ziarnistego.	[14] – str. 189-193	R. Dyga
12	Wykorzystanie metody suszenia do oceny wilgotności w produktach żywnościowych.	[2] – str. 374-382	R. Dyga
13	Nawilżanie powietrza w przechwalnictwie warzyw.	[15] – str. 84-88	R. Dyga
14	Wyznaczanie szybkości zamrażania (chłodzenia).	[2] – str. 303-308	R. Dyga
15	Repetytorium. Zaliczenie zajęć.	R. Dyga, M. Pietrzak	

[1] J. Hapanowicz: „Operacje mechaniczne w inżynierii procesowej – laboratorium”, skrypt PO nr 230, Opole 2000

[2] M. Dziubiński, i inni: „Podstawy reologii i reometrii płynów”, Politechnika Łódzka, Łódź 2009

[3] E. Pijanowski, i inni: „Ogólna technologia żywności”, WNT, W-wa 1984

[4] J. Bandrowski, i inni: „Sedymentacja zawiesin: zasady i projektowanie”, Politechnika Śląska, Gliwice 2001

[5] R. Nesteruk: „Właściwości termofizyczne żywności. cz. II”, Politechnika Białostocka, Białystok 1999

[6] Z. Patacha, S. Sitkiewicz, prac. zb.: „Właściwości fizyczne żywności”, WNT, Warszawa 2010

[7] E. Pijanowski: „Zarys chemii i technologii mleczarstwa, mleko surowe, mleko spożywcze, konserwy mleczne”, T.I, PWRiL, Warszawa 1971

[8] J. Budślawski, Z. Drabent: „Metody analizy żywności”, WNT, Warszawa 1973

[9] E. Sikorski: „Chemia żywności”, wyd. 4, WNT, Warszawa 2002

[10] B. Drzazga: „Analiza techniczna w przemyśle spożywczym”, WSiP, Warszawa 1999

[11] K. Świetlikowska: „Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego”, SGGW, Warszawa 2006

[12] E. Sikorski: „Chemiczne i fizyczne właściwości składników żywności”, WNT, Warszawa 1996

[13] M. Trybała: „Produkcja i przechowywanie płodów rolnych”, WAR, Wrocław 1999

[14] R. Koch: „Procesy mechaniczne w inżynierii chemicznej”, WNT, Warszawa 1995

[15] T. Budasiewicz, prac. zb.: „Magazynowanie ziarna zbóż, nasion, strączkowych i roślin oleistych”, WNT, Warszawa 1976