

С Ъ Д Ъ Р Ж А Н И Е

Предговор	10
Използвани съкращения	12
Глава първа	
ОБЩА ЧАСТ	13
1. Състав на хранителните стоки	13
1.1. Неорганични вещества	13
1.2. Органични вещества	15
Тест	20
2. Качество на хранителните стоки	21
2.1. Същност на качеството	21
2.2. Качествени показатели	24
2.3. Фактори, влияещи върху качеството на хранителните стоки	26
Тест	30
Глава втора	
МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ	32
1. Прясно мляко	32
1.1. Състав и хранителна ценност на прясното мляко	33
1.2. Технология на производство на прясното мляко	35
1.3. Класификация на прясното мляко	36
1.4. Качествени изисквания към прясното мляко	36
1.5. Опаковка, маркировка и съхранение на прясното мляко	36
Тест	38
2. Българско кисело мляко	39
2.1. Състав и хранителна ценност на киселото мляко	39
2.2. Технология на производство на киселото мляко	41
2.3. Класификация на киселото мляко	41
2.4. Качествени изисквания към киселото мляко	42
2.5. Опаковка, маркировка и съхранение на киселото мляко	42
Тест	43

3. Сирене	44
3.1. Състав и хранителна ценност на сирената	44
3.2. Класификация на сирената	46
3.3. Бяло саламурено сирене	47
3.3.1. Технология на производство на бялото саламурено сирене	48
3.3.2. Класификация на бялото саламурено сирене	48
3.3.3. Качествени изисквания към бялото саламурено сирене	49
3.3.4. Опаковка, маркировка и съхранение на бялото саламурено сирене	49
Тест	51
3.4. Кашкавал	52
3.4.1. Технология на производство на кашкавала	52
3.4.2. Класификация на кашкавала	53
3.4.3. Качествени изисквания към кашкавала	53
3.4.4. Опаковка, маркировка и съхранение на кашкавала	54
Тест	55

Глава трета

МЕСНИ ПРОДУКТИ	57
1. Фасонирани месни продукти	57
1.1. Състав и хранителна ценност на фасонираните месни продукти	57
1.2. Класификация на фасонираните месни продукти	58
1.3. Технология на производство на фасонираните месни продукти	59
1.4. Качествени изисквания към фасонираните месни продукти	60
1.5. Опаковка, маркировка и съхранение на фасонираните месни продукти	61
Тест	62
2. Месни продукти от раздробено месо	63
2.1. Състав и хранителна ценност на колбасните изделия	63
2.2. Класификация на колбасните изделия	64

2.3. Технология на производство на колбасните изделия	65
2.4. Качествени изисквания към колбасните изделия	65
2.5. Опаковка, маркировка и съхранение на колбасните изделия	66
Тест	67
Глава четвърта	
РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ	69
1. Риба	69
1.1. Строеж, състав и хранителна ценност на рибата	69
1.2. Класификация на рибата	71
1.3. Качествени изисквания към прясна и охладена риба	72
1.4. Опаковка, маркировка и съхранение на прясна и охладена риба	73
Тест	74
2. Замразена риба	75
2.1. Технология на производство на замразена риба	75
2.2. Класификация на замразената риба	75
2.3. Качествени изисквания към замразената риба	76
2.4. Опаковка, маркировка и съхранение на замразена риба	76
Тест	77
3. Рибни продукти	78
3.1. Солена риба	78
3.1.1. Технология на производство на солена риба	78
3.1.2. Класификация на солена риба	79
3.1.3. Качествени изисквания към солена риба	79
3.1.4. Опаковка, маркировка и съхранение на солена риба	80
Тест	81
3.2. Пушена риба	82
3.2.1. Технология на производство на пушена риба	82
3.2.2. Класификация на пушена риба	83
3.2.3. Качествени изисквания към пушена риба	83
3.2.4. Опаковка, маркировка и съхранение на пушена риба	84
Тест	84

Глава пета

ПРОДУКТИ ОТ ПРЕРАБОТКАТА

НА ЗЪРНЕНИТЕ ХРАНИ 86

1. Хляб	86
1.1. Състав и хранителна ценност на хляба	86
1.2. Класификация на хляба	87
1.3. Технология на производство на хляба	88
1.4. Качествени изисквания към хляба	88
1.5. Опаковка, маркировка и съхранение на хляба	89
Тест	92

Глава шеста

ВКУСОВИ СТОКИ 94

1. Високоалкохолни напитки	94
1.1. Неподсладени високоалкохолни напитки	95
Тест	106
1.2. Подсладени високоалкохолни напитки	107
1.3. Качествени изисквания към високоалкохолните напитки	110
1.4. Опаковка, маркировка и съхранение на високоалкохолните напитки	110
Тест	111
2. Вина	112
2.1. Състав и хранителна ценност на виното	112
2.2. Технология на производство на вино	114
2.3. Класификация на виното	115
2.4. Качествени изисквания към виното	117
2.5. Опаковка, маркировка и съхранение на вино	118
Тест	121
2.6. Видове вина	122
2.6.1. Трапезни вина	122
2.6.2. Ликьорни (десертни) вина	123
2.6.3. Ароматизирани вина (вермути)	124
2.6.4. Пенливи вина	125
Тест	128

Глава седма

АЛКАЛОИДНИ СТОКИ	130
1. Чай	130
1.1. Състав и лечебно – диетични свойства на чая	130
1.2. Технология на производство на чая	132
1.3. Класификация на чая	135
1.4. Качествени изисквания към чая	137
1.5. Опаковка, маркировка и съхранение на чая	137
Тест	138
2. Кафе	139
2.1. Състав и хранителна ценност на кафето	141
2.2. Технология на производство на кафето	142
2.3. Класификация на кафето	144
2.4. Качествени изисквания към кафето	145
2.5. Опаковка, маркировка и съхранение на кафето	147
Тест	148
Използвана литература	250