

# Charakterystyka wędlin dostępnych na rynku konsumenckim

Jeśli potrzebują Państwo więcej informacji o tej pracy, to proszę pisać - [kontakt](#)

Praca dyplomowa przedłożona w Liceum Handlowym w Warce. Ma 35 stron.

Wstęp.

Rozdział 1. Rodzaje wędlin.

1.1 Wędzonki.

1.2 Kiełbasy.

1.3 Wędliny podrobowe.

Rozdział 2. Proces produkcji wyrobów wędliniarskich.

2.1. Proces produkcji wędzonek.

2.2. Proces technologiczny kiełbas.

2.3. Proces produkcyjny wędlin podrobowych.

Rozdział 3. Wymagania ogólne jakości wędlin.

3.1. Cechy zewnętrzne wędlin.

3.2. Cechy przekroju wędlin.

Rozdział 4. Przetwory mięsne paczkowane – plasterkowane i porcjowane.

4.1. Folie i torby używane do pakowania przetworów mięsnych.

4.2. Opakowania, znakowanie i przechowywanie wędlin.

Rozdział 5. Konserwy.

5.1. Produkcja konserw.

5.2. Proces technologiczny konserw.

5.3. Produkcja szynki w puszcze.

5.4. Wymagania jakościowe dla konserw – szynka w puszcze.

5.5. Opakowanie i znakowanie konserw.

5.6. Przechowywanie i transport konserw.

Rozdział 6. Skład chemiczny i wartości odżywcze mięsa.

Zakończenie.

Bibliografia.

Spis tabel i rysunków.

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę [pisanie prac](#) - sprawdzony serwis