

Wybrane aspekty chłodniczej obróbki papryki

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

Praca magisterska 2002, Akademia Rolnicza w Lublinie, oceniona na 5

1. Wstęp
2. Cel badań
3. Przegląd literatury
 - 3.1. Papryka – charakterystyka morfologiczna i pochodzenie
 - 3.2. Blanszowanie
 - 3.3. Charakterystyka procesu zamrażania
 - 3.3.1. Właściwości wody i lodu
 - 3.3.2. Przebieg procesu zamrażania
 - 3.3.3. Czas i szybkość zamrażania
 - 3.4. Zamrażanie produktów spożywczych
 - 3.5. Zmiany jakościowe w żywności podczas zamrażania
 - 3.5.1. Zmiany fizyczne
 - 3.5.2. Zmiany chemiczne i biochemiczne
 - 3.5.3. Zmiany mikrobiologiczne
 - 3.6. Rozmrażanie
4. Materiał i metodyka badań
 - 4.1. Charakterystyka badanego materiału
 - 4.2. Oznaczenie udziału suchej masy
 - 4.3. Przygotowanie materiału badawczego
 - 4.4. Metody zamrażania
 - 4.5. Rozmrażanie papryki i ocena jakości
5. Wyniki badań i ich dyskusja
 - 5.1. Ocena przydatności wybranej odmiany papryki
 - 5.2. Kinetyka zamrażania papryki
 - 5.3. Wyznaczenie zakresu krioskopowego
 - 5.4. Ilość wycieku chłodniczego w zależności od metody obróbki

papryki

5.5. Wpływ zastosowanej obróbki na twardość papryki

5.6. Sensoryczna ocena papryki po rozmrożeniu

6. Wnioski

7. Literatura (38 pozycji, 4 zagraniczne)