

Turinys

PRATARMĖ	5
1. PROCESAI, VYKSTANTYS LAIKOMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE	7
1.1. Fizikiniai procesai	7
1.2. Biocheminiai procesai.	11
1.3. Mikrobiologiniai procesai	14
2. MAISTO PRODUKTŲ ŠALDYMO BŪDAI.	25
2.1. Atšaldymas	28
2.1.1. <i>Vaisių, uogų ir daržovių atšaldymas</i>	29
2.1.2. <i>Mėsos atšaldymas</i>	30
2.1.3. <i>Riebalų atšaldymas</i>	33
2.1.4. <i>Žuvies atšaldymas</i>	35
2.1.5. <i>Pieno ir jo produktų atšaldymas</i>	36
2.2. Pašaldymas	38
2.2.1. <i>Mėsos pašaldymas</i>	38
2.2.2. <i>Žuvies pašaldymas</i>	39
2.3. Užšaldymas.	39
2.3.1. <i>Vaisių, uogų ir daržovių užšaldymas</i>	40
2.3.2. <i>Mėsos užšaldymas</i>	44
2.3.3. <i>Žuvų užšaldymas</i>	48
2.3.4. <i>Pieno produktų užšaldymas</i>	50
2.3.5. <i>Kiaušinių ir kitų produktų užšaldymas</i>	53
3. NAUJI ŠALDYMO BŪDAI.	56
3.1. Greitasis šaldymas.	56
3.2. Suskystintų dujų naudojimas.	57
3.3. Sublimacinis džiovinimas	58
LITERATŪRA	61