

TURINYS

SANTRUMPŲ PAAIŠKINIMAS.....	5
ĮVADAS	6
1 skyrius. PIENAS.....	7
1.1. Maistinė pieno vertė	9
1.2. Higieninis pieno vertinimas	12
1.3. Pieno gaminiai, jų ženklavimas ir laikymas	16
2 skyrius. MĖSA.....	23
2.1. Maistinė mėsos vertė	25
2.2. Higieninis mėsos vertinimas	28
2.3. Mėsos gaminių klasifikavimas, ženklavimas ir laikymas	34
3 skyrius. ŽUVIS	37
3.1. Maistinė žuvų vertė	39
3.2. Higieninis žuvų vertinimas	41
3.3. Žuvų gaminių ženklavimas ir laikymas	44
4 skyrius. KIAUŠINIAI.....	49
4.1. Maistinė kiaušinių vertė	51
4.2. Kiaušinių kokybės vertinimas ir kokybės reikalavimai	54
4.3. Kiaušinių ženklavimas ir laikymas	57
5 skyrius. MILTAI IR KRUOPOS.....	59
5.1. Maistinė grūdinių kultūrų vertė	61
5.2. Higieninis miltų vertinimas.....	63
5.3. Kvietinių miltų gaminių kokybės rodikliai	66
5.4. Ruginių miltų gaminių kokybės rodikliai.....	68
5.5. Miltų ženklavimas ir laikymas	69

6 skyrius. DUONA IR JOS GAMINIAI.....	71	
6.1. Duonos ir jos gaminių maistinė vertė	73	
6.2. Duonos ir jos gaminių higieninis vertinimas	76	
6.3. Duonos ir jos gaminių kokybės reikalavimai.....	78	BBS
6.4. Duonos ir jos gaminių ženklinimas ir laikymas	81	BBU
		Cd
7 skyrius. DARŽOVĖS	85	DLK
7.1. Maistinė daržovių vertė	87	EB
7.2. Daržovių kokybės vertinimas.....	90	EEB
7.3. Daržovių kokybės reikalavimai	94	EK
7.4. Daržovių ženklinimas ir laikymas	98	ES
		ISO
8 skyrius. VAISIAI	101	Hg
8.1. Maistinė vaisių vertė	103	HN
8.2. Vaisių kokybės vertinimas	105	Lys
8.3. Pagrindiniai vaisių kokybės reikalavimai	107	LST
8.4. Vaisių ženklinimas ir laikymas	109	Met
		Mg
LITERATŪRA.....	111	MNRR
		Ms
		Pb
		PNRR
		SLS
		SRR
		Trp
		UAT