

SPIS TREŚCI

Wykaz ważniejszych akronimów i oznaczeń użytych w tekście	7
1. WPROWADZENIE	9
2. PRZEGLĄD LITERATURY	11
2.1. Badanie skuteczności ogrzewania nasion lub przetworów sojowych.....	11
2.1.1. Testy żywieniowe	12
2.1.2. Metody badania jakości oparte na zmianie właściwości białek produktu	12
2.1.2.1. Metody oparte na rozpuszczalności białek lub zmianie ich właściwości funkcjonalnych.....	13
2.1.2.2. Badanie jakości produktu na podstawie aktywności enzymatycznej.....	13
2.1.2.3. Zastosowanie substancji wskaźnikowych	13
2.1.2.4. Testy biochemiczne.....	14
2.1.3. Badanie skuteczności ogrzewania na podstawie analizy innych niż białka składników produktu	15
2.1.4. Oznaczenie zawartości produktów termicznych przemian żywności.....	15
2.1.5. Badanie mikrobiologiczne	16
2.2. Modelowanie i prognozowanie cech jakości nasion soi i ich przetworów	16
3. CEL I ZAKRES BADAŃ	19
4. METODYKA BADAŃ.....	21
4.1. Materiały i metody	21
4.1.1. Przygotowanie prób do badań	21
4.2. Metody badania jakości	24
4.3. Analiza statystyczna wyników badań.....	25
4.3.1. Porównanie równań regresji.....	26
5. WYNIKI BADAŃ I ICH OMÓWIENIE	28
5.1 Ocena skuteczności ogrzewania nasion soi oraz pełnotłustej i poekstrakcyjnej śruty sojowej metodą BCPI.....	28
5.2. Ocena skuteczności ogrzewania nasion soi oraz pełnotłustej śruty sojowej metodą TIA.....	32
5.3. Ocena skuteczności ogrzewania nasion soi oraz pełnotłustej śruty sojowej metodą UA	36
5.4. Ocena skuteczności ogrzewania nasion soi oraz pełnotłustej i poekstrakcyjnej śruty sojowej metodą CRI	39
5.5. Porównanie metod badania zmian wywołanych obróbką termiczną w nasionach soi oraz ich produktach	43
5.6. Porównanie metod badania zmian wywołanych obróbką ciśnieniowo-termiczną w śrucie sojowej	45
5.7. Wyznaczenie równań regresji w opisie zmian właściwości nasion soi spowodowanych obróbką termiczną.....	47
5.8. Opracowanie ogólnych równań regresji na podstawie danych uzyskanych podczas obróbki termicznej nasion soi	49

5.9. Opracowanie i weryfikacja poprawności równań regresji na podstawie danych uzyskanych podczas obróbki termicznej pełnotłustej i poekstrakcyjnej śruty sojowej	54
5.9.1. Opracowanie i weryfikacja poprawności równań regresji $UA = f(BCPI)$	54
5.9.2. Opracowanie i weryfikacja poprawności równań regresji $CRI = f(BCPI)$	56
5.9.3. Opracowanie i weryfikacja poprawności równań regresji $TIA = f(BCPI)$	59
6. PODSUMOWANIE I WNIOSKI.....	62
STRESZCZENIE	64
SUMMARY	66
PIŚMIENNICTWO.....	68