

SPIS TREŚCI

Wykaz skrótów	5
Wstęp	7
Cel badań i hipotezy badawcze	9
1. Konsumpcja i tendencje rozwoju rynku żywności	13
1.1. Uwarunkowania i kierunki zmian w konsumpcji żywności	13
1.2. Trendy na rynku żywności	18
1.3. Zachowania konsumentów na rynku żywności prozdrowotnej	24
1.3.1. Zainteresowanie konsumentów produktami cukierniczymi o cechach prozdrowotnych	28
1.3.2. Produkty cukiernicze o cechach prozdrowotnych w opinii ekspertów	31
1.3.3. Postrzeganie przez konsumentów produktów ciastkarskich jako produktów o cechach prozdrowotnych	33
2. Zagospodarowanie produktów ubocznych przetwórstwa owoców w produkcji żywności	39
2.1. Produkcja i przetwórstwo owoców w Polsce	39
2.2. Gospodarka odpadami w przetwórstwie owocowym	46
2.3. Znaczenie produktów ubocznych przetwórstwa owoców jagodowych	49
3. Uwarunkowania procesu projektowania żywności o cechach prozdrowotnych	53
3.1. Wymiary postrzegania jakości żywności	53
3.2. Prozdrowotne składniki żywności	57
3.3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne	64
3.4. Etapy projektowania żywności	67
3.5. Innowacyjne produkty na rynku żywności prozdrowotnej	72
4. Opracowanie koncepcji innowacyjnych wyrobów ciastkarskich z wykorzystaniem produktów ubocznych przetwórstwa owoców jagodowych	77
4.1. Przedmiot badań	77
4.2. Metody badawcze	79
4.3. Charakterystyka ubocznych produktów przetwórstwa malin i czarnych porzeczek jako źródła substancji prozdrowotnych	86
4.4. Techniczne testowanie koncepcji wyrobów ciastkarskich z wykorzystaniem produktów ubocznych przetwórstwa malin i czarnych porzeczek	94

4.4.1. Ocena cech organoleptycznych i pożądalności konsumenckiej	94
4.4.2. Ocena składu chemicznego i wartości energetycznej	104
4.4.3. Ocena właściwości przeciwutleniających	109
4.4.4. Ocena stabilności frakcji tłuszczowej	112
4.5. Praktyczne aspekty wykorzystania produktów ubocznych przetwórstwa malin w projektowaniu innowacyjnych wyrobów ciastkarskich o podwyż- szonych cechach żywieniowych	117
4.5.1. Ocena cech organoleptycznych i pożądalności konsumenckiej	117
4.5.2. Ocena składu chemicznego i wartości energetycznej	119
4.5.3. Ocena strawności w modelowych układach <i>in vitro</i>	121
5. Perspektywy rozwoju badań nad projektowaniem żywności z wykorzystaniem produktów ubocznych	125
Podsumowanie	128
Aneks	133
Bibliografia	141
Spis tabel	167
Spis rysunków	169
By-products of fruit processing in food designing (summary)	170