

Priekšvārds .....	5
I. Dzīvnieku valsts izejvielu pārstrādes tehnoloģija.....	6
1.1. Piena ķīmiskais sastāvs, tā īpašību raksturojums .....	6
1.1.1. Piena olbaltumvielu izgulsnēšanas paņēmieni.....	9
1.1.2. Tauki, laktoze un minerālvielas pienā .....	12
1.1.3. Vitamīni, fermenti un somatiskās šūnas .....	13
1.1.4. Piena kvalitāte .....	15
1.1.5. Piena mehāniskās un termiskās apstrādes procesu raksturojums.....	15
1.2. Piena produktu ražošanas tehnoloģija .....	19
1.2.1. Termiski apstrādāta piena un krējuma raksturojums, to ražošanas tehnoloģija.....	19
1.2.2. Skābpiena produkti .....	21
1.2.3. Saldējuma raksturojums, gatavošanas īpatnības.....	26
1.2.4. Sviesta raksturojums, gatavošanas īpatnības .....	28
1.2.5. Siera raksturojums, uzturvērtība .....	33
1.2.6. Piena konservi .....	43
1.2.7. Piena rūpniecības blakusprodukti .....	45
Izmantotie informācijas avoti.....	46
II. Augu valsts izejvielu pārstrādes mikrobioloģiskie un ķīmiskie aspekti, sākot no izejvielas līdz gatavam produktam .....	47
III. Graudi un to pārstrādes produkti.....	49
3.1. Graudaugu ķīmiskais sastāvs un tā raksturojums.....	49
3.1.1. Grauda uzbūve .....	49
3.1.2. Graudaugu nozīme uzturā.....	50
3.2. Miltu ieguve .....	51
3.2.1. Miltu ražošanas tehnoloģiskais process.....	51
3.2.2. Graudu malumu veidi .....	52
3.2.3. Miltu šķiras .....	52
3.2.4. Miltu kvalitātes rādītāji.....	53
3.2.5. Miltu uzglabāšana .....	54
3.2.6. Miltu uzturvērtība .....	54
3.2.7. Citi miltu veidi .....	55
3.2.8. Graudi sauso brokastu maisījumu gatavošanai.....	55
3.3. Maize.....	56
3.3.1. Īsa maizes vēsture .....	56
3.3.2. Maizes šķirnes .....	56
3.3.3. Galvenās miltu sastāvdaļas un to funkcijas maizes gatavošanā.....	57
3.3.4. Maizes mīklas galvenās sastāvdaļas .....	57
3.3.5. Maizes gatavošanas tehnoloģija.....	58
3.3.6. Maizes organoleptiskās īpašības .....	58
3.3.7. Maizes uzglabāšana un iepakošana.....	59
3.4. Makaroni .....	59
3.4.1. Makaronu izstrādājumu ražošanas tehnoloģija.....	59
3.4.2. Makaronu uzturvērtība .....	60
3.4.3. Makaronu kvalitātes prasības.....	60

3.5. Putraimi.....	60
3.5.1. Putraimu ražošanas tehnoloģija .....	61
3.5.2. Miežu putraimi .....	61
3.5.3. Kviešu putraimi.....	61
3.5.4. Griķu putraimi.....	62
3.5.5. Rīsu putraimi.....	62
3.5.6. Auzu putraimi.....	63
3.5.7. Kukurūzas putraimi.....	63
3.5.8. Pākšaugu putraimi.....	64
3.5.9. Putraimu kvalitātes prasības .....	64
3.6. Spirta ieguve no graudiem.....	64
IV. Augļu un dārzeņu pārstrādes produkti.....	67
4.1. Saldētu augļu un dārzeņu ražošana.....	68
4.2. Augļu un dārzeņu kaltēšana.....	69
4.3. Skābēšana.....	69
4.4. Augļu un dārzeņu konservu ražošanas pamatprincipi .....	69
4.4.1. Kompoti.....	70
4.4.2. Augļu un ogu džemi un ievārījumi .....	70
4.4.3. Augļu un ogu sulas.....	70
4.4.4. Dabīgie dārzeņu konservi .....	71
4.4.5. Uzkožamie dārzeņu konservi.....	71
4.4.6. Pusdienu konservi .....	72
4.4.7. Marinēti dārzeņi un dārzeņu salāti.....	72
4.4.8. Dārzeņu sulas .....	72
V. Bezalkoholisko dzērienu ražošana .....	73
VI. Alus pagatavošana .....	74
6.1. Alus šķirnes un to raksturojums .....	74
6.1.1. Lambika ( <i>Lambic</i> ) alus .....	74
6.1.2. Augšējās rūgšanas ali.....	75
6.1.3. Lāgeri .....	76
VII. Vīnu gatavošana.....	77
7.1. Dabīgo galda vīnu gatavošanas tehnoloģija .....	77
7.2. Vīna kvalitātes novērtējums.....	78
7.3. Stiprināto vīnu veidi.....	80
7.4. Dzirkstošie vīni .....	82
VIII. Stiprie alkoholiskie dzērieni .....	85
IX. Kartupeļu pārstrādes produkti.....	86
8.1. Kartupeļu cietes ražošanas tehnoloģija .....	86
X. Eļļas ieguve.....	88
XI. Cukura ieguve.....	90
XII. Konditorejas izstrādājumi .....	91
Izmantotie informācijas avoti.....	93