

Spis treści

Wstęp	7
Fermentacja	13
Alkohole	16
Chemia smaku	21
Sól	24
Skala pH	25
Zapach	29
Grzyby, ryby i mięso	32
Owoce i warzywa	37
Obróbka cieplna	43
Cukier	50
Białka	59
Mleko	62
Tłuszcze	64
Emulsja	68
Barwniki	73
Kuchnia molekularna	76
Naczynia i detergenty	82

Chemia żywi.....	88
Przyprawy.....	91
Toksyny.....	98
Konserwacja	101
Niebezpieczeństwa	107
Recykling żywności.....	110
Dodatki do żywności.....	114
Składniki odżywcze.....	120
Geny.....	128
Odporność i równowaga	132
Kultura.....	140
Woda	145
Kofeina.....	151
Wyjątkowa żywność	153
Przyszłość żywności	157
Zakończenie	161