

1. Wprowadzenie 4
2. Charakterystyka dymu i jego wytwarzania 6
3. Charakterystyka składników chemicznych drewna 9
4. Metody wytwarzania dymu 10
5. Skład chemiczny dymu 14
6. Właściwości dymu wędzarniczego 16
7. Technologie i systemy wędzenia 20
8. Technologie wędzenia produktów tradycyjnych 26
9. Zmiany zachodzące podczas wędzenia 29
10. Wędzenie ryb 31
11. Wędzenie a zdrowie 34
12. Urządzenia wędzarnicze 36
13. Komory wędzarniczo parzelnicze – większe zakłady przetwórcze 40
14. Postęp techniczno-technologiczny w budowie komór wędzarniczo-parzelniczych 44
15. Podsumowanie 46
16. Piśmiennictwo wykorzystane w przygotowaniu opracowania 48
17. Raport z badań nad występowaniem i zawartością wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w produktach pochodzenia zwierzęcego wędzonych tradycyjnie 49