

SPIS TREŚCI

Przedmowa	5
---------------------	---

Rozdział pierwszy

NADZÓR NAD ZAOPATRZENIEM WOJSKA W WODĘ

A. Określanie jakości wody	7
I. Sanitarne rozpoznanie źródła wody	7
II. Laboratoryjno-higieniczne badanie wody	11
B. Oczyszczanie wody	26
I. Odkażanie wody	27
II. Koagulacja wody	38
III. Koagulacja z równoczesnym odkażaniem wody siarczanem żelazawym i wapnem chlorowanym	40
IV. Odkażanie, klarowanie i odwadnianie (dezodoryzacja) wody	43
V. Polowe urządzenia do oczyszczania wody	45

Rozdział drugi

NADZÓR NAD ŻYWIENIEM

A. Higieniczno-sanitarna ekspertyza produktów spożywczych	52
I. Mąka	53
II. Chleb	65
III. Suchary	72
IV. Kasze i strączkowe	73
V. Makaron	75
VI. Mięso	76
VII. Mięso solone (solonka)	87
VIII. Ryby	88
IX. Konserwy w puszkach blaszanych	94
X. Koncentraty spożywcze	97

XI. Tłuszcze i oleje	98
XII. Kiszona kapusta	101
XIII. Sól kuchenna	102
XIV. Badanie pobiały	104
XV. Uproszczone metody badania wyciągów witaminowych, żywności i gotowych potraw na zawartość witaminy C	104
XVI. Określanie witaminy PP	108
XVII. Uproszczony sposób oznaczania karotenu (prowitaminy A) w roślinach ogrodowych i dzikorosnących	110
B. Kontrola jakości gotowej stawy	111
I. Warunki, jakim powinien odpowiadać jadłospis	111
II. Kontrola kaloryczności pożywienia i wagi porcji	118

Rozdział trzeci

METODY BADANIA ŚRODOWISKA POWIETRZNEGO

A. Fizyczne metody badania powietrza	127
I. Określanie temperatury powietrza i ścian	127
II. Obliczanie wilgotności powietrza	133
III. Obliczanie szybkości i kierunku ruchu powietrza	144
IV. Badanie ogólnego wpływu czynników meteorologicznych	151
V. Pomiar ciśnienia atmosferycznego	155
VI. Badanie oświetlenia	157
VII. Badanie zawartości pyłu w powietrzu	160
B. Chemiczne metody badania powietrza	163
I. Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla w powietrzu	164
II. Oznaczanie zawartości tlenu w powietrzu	168

ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz opisu sanitarno-topograficznego studni gruntowej	173
2. Formularz opisu sanitarno-topograficznego otwartego zbiornika wody	175
3. Sporządzanie wyciągów witaminowych z dziko rosnących roślin	176
4. Stosowanie naleźności żywnościowych	178
5. Tabela zamian środków spożywczych	179
6. Tabela składników odżywczych i kaloryczności środków spożywczych	184
7. Tabela zawartości witamin w środkach spożywczych	192
8. Tabela zawartości składników mineralnych w środkach spożywczych (w miligramach)	195
9. Przykładowe obliczenie składu chemicznego i kaloryczności produktów	198
10. Przykładowe zestawienia produktów do poszczególnych potraw	201
11. Jadłospis	206
12. Tabela do obliczania przemiany podstawowej	207

13. Straty energii (z uwzględnieniem przemiany podstawowej) przy różnych rodzajach pracy	208
14. Wskazówki w sprawie pobierania prób produktów w celu przeprowadzenia analizy laboratoryjnej.	213
15. Normy zużycia produktów do badań laboratoryjnych	216
16. Metodyka badania płynów technicznych	217
17. Wytyczne z dziedziny higieny wojskowej	220
18. Wzorzec Snellena (Nr 1) do pomiarów przejrzystości wody	235
19. Wzorce barwne do kolorymetrycznego oznaczania pH wody za pomocą uniwersalnego indykatora „AB”	236

