

RECENZJA AKADEMICKIEGO PODRĘCZNIKA
PT.: „CHEMIA ŻYWNOSCI”
– PRACA ZBIOROWA POD REDAKCJĄ
ZDZISŁAWA E. SIKORSKIEGO I HANNY STAROSZCZYK

W Wydawnictwie WNT ukazał się ostatnio 2-tomowy akademicki podręcznik, praca zbiorowa pod redakcją *Zdzisława E. Sikorskiego* oraz *Hanny Staroszczyk*.

(Wysoko oceniony, konstruktywny i refleksyjny współudział w redakcji podręcznika – Magdalena Karamać. PAN. Olsztyn.)

W tomie **1** pod tytułem: „*Główne składniki żywności*”, oprócz przedmowy, znajdują się następujące rozdziały: **1.** Zakres i rola chemii żywności. *Z. E. Sikorski*. **2.** Budowa i podstawowy skład surowców i produktów. *R. Tylingo*. **3.** Rola wody w żywności. *Z. Pałacha i A. Lenart*. **4.** Składniki mineralne – ich niezbędność fizjologiczna, zagrożenia toksykologiczne oraz rola w żywności. *P. Szefer*. **5.** Sacharydy – występowanie i znaczenie. *H. Staroszczyk*. **6.** Tłuszcze – właściwości i modyfikowanie. *M. Adamczak*. **7.** Białka. *Z. E. Sikorski*. **8.** Niebiałkowe związki azotowe. *E. Malinowska-Pańczyk*. **9.** Witaminy. *T. Sejdler*. **10.** Naturalne barwniki surowców żywnościowych. *J. Rutkowska*. **11.** Substancje zapachowe w żywności. *H. Jeleń*. **12.** Związki wpływające na smak żywności. *R. Tylingo*.

Każdy rozdział opatrzony jest bibliografią, a tom skorowidzem oraz słowem o Autorach. Stron 400.

W tomie **2** zatytułowanym: „*Biologiczne właściwości składników żywności*”, po przedmowie, są następujące rozdziały:

1. Składniki wpływające na reologiczne cechy żywności. *R. Tylingo*. **2.** Rola rodników, utleniaczy i przeciwutleniaczy w żywności. *I. Sinkiewicz*. **3.** Nauki o żywieniu w erze postgenomicznej. *J. Cyprys, M. Doraczyńska, A. Bartoszek*. **4.** Nieodżywcze substancje prozdrowotne pochodzenia roślinnego. *B. Kuśnierewicz*. **5.** Alergeny w żywności. *B. Wróblewska*. **6.** Mutagenne i rakotwórcze składniki żywności. *A. Lewandowska, A. Bartoszek*. **7.** Toksyny surowców żywnościowych. *D. Kołożyn-Krajewska*. **8.** Dodatki do żywności – właściwości, rola i zasady stosowania. *K. Dąbrowski, A. Rutkowski*. **9.** Chemiczne właściwości i działanie suplementów diety. *I. Wawer*. **10.** Analiza żywności. *B. Plutowska, H. Jeleń*.

Każdy rozdział opatrzony jest bibliografią, a tom skorowidzem oraz słowem o Autorach. Stron 322.

Dynamiczny postęp wszystkich dyscyplin naukowych, w tym również chemii żywności i permanentne wzbogacanie wiedzy również i w tej dyscyplinie naukowej o nowe odkrycia, doświadczalne wyniki badań naukowych oraz czynionych obserwacji, wykluczają ich jednoosobowy przekaz. Encyklopedyści już nieodwołalnie przeszli do historii. Stąd też współcześnie w pełni uzasadnione i powszechnie akcep-

towane jest informowanie czytelników o osiągnięciach danej dyscypliny naukowej przez zespoły składające się z wąsko wyspecjalizowanych Autorów. Doskonałym przykładem podporządkowania się tym aktualnym trendom jest ostatnio oddany potencjalnym czytelnikom, znacząco różniący się od poprzednich wydań, zaktualizowany o nowe wyniki badań oraz w pełni nowoczesnie zredagowany akademicki podręcznik „Chemia żywności”. Został on napisany przez 23 wybitnych specjalistów reprezentujących wąskie zagadnienia dyscypliny naukowej, jaką jest chemia żywności. W podręczniku przedstawiono szeroki wachlarz zagadnień jednocześnie unikając obarczanie treści wiedzą dostępną i reprezentowaną przez: chemię organiczną i nieorganiczną, biochemię, biologię oraz dyscypliny pokrewne. Odmienne do poprzednich wydań chemii żywności, zrezygnowano z wzorów chemicznych.

Uwagę czytelników zogniskowano natomiast na, dotychczas po macoszemu traktowanych informacjach, o m.in.: suplementach diety, nieodżywczych substancjach prozdrowotnych, żywnościowych toksynach i alergenach, mutagennych i rakotwórczych składnikach żywności.

Nie rezygnując oczywiście z prezentacji fundamentalnych zagadnień chemii żywności, tj. o budowie i składzie chemicznym surowców i produktów, biologicznych właściwościach składników żywności, procesach i reakcjach przetwórczych i przechowalniczych, z problematyki sensorycznej (smak, zapach, barwa, tekstura) itp.

Wyczerpująco przedstawiono współczesne poglądy na główne składowe surowców i produktów żywnościowych, tj.: wodę, białka i niebiałkowe związki azotowe, tłuszcze, węglowodany, sole mineralne, witaminy, barwniki i substancje zapachowe oraz uczestniczące w kształtowaniu smakowości żywności, tj. smaku i zapachu. Zaprezentowano ponadto problematykę związaną z analityką surowców i produktów ich przetwarzania w artykuły żywnościowe.

Wysoce korzystne jest przekazywanie treści prezentowanych w książce językiem precyzyjnym pod względem obowiązującej terminologii i jej ilustrowanie niezbędnymi tabelami, rycinami, wzorami i wykresami.

Założyć należy, że podręcznik będzie wręcz niezbędną pozycją dydaktyczną dla: studiujących naukę o żywności i żywieniu człowieka, technologii przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych w artykuły żywnościowe, dietetykę, bromatologię i farmację przede wszystkim akademickiego szczebla nauczania. Przewidywać również należy, że prezentowana praca zbiorowa zainteresuje również inżynierską kadrę kierowniczą i operacyjną przedsiębiorstw przemysłu żywnościowego, a także pracowników naukowo-badawczego jego zaplecza.

Prof. dr hab. *Zbigniew Duda*