
INFORMACJA O PODRĘCZNIKU PT. *TOWAROZNAWSTWO SUROWCÓW I PRODUKTÓW ZWIERZĘCYCH Z PODSTAWAMI PRZETWÓRSTWA* POD REDAKCJĄ ZYGMUNTA LITWIŃCZUKA

Pod koniec 2012 r. PWRiL w Warszawie wydało opracowany w ośrodku lubelskim pod redakcją Zygmunta Litwińczuka wartościowy podręcznik akademicki pt. *Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa*. Autorzy to zespół cenionych i doświadczonych pracowników naukowo-dydaktycznych o uznanym dorobku naukowym, reprezentujących specjalności naukowe związane z: oceną i wykorzystaniem surowców zwierzęcych, hodowlą i użytkowaniem zwierząt, towaroznawstwem żywności, technologią żywności i żywienia, technologią mleczarstwa i technologią mięsa.

Na 553 stronach, w 12 rozdziałach zaprezentowano najnowszą wiedzę z zakresu produkcji i spożycia żywności pochodzenia zwierzęcego w kraju i na świecie: obligatoryjne i dobrowolne systemy zapewnienia jakości i zarządzania nią, stosowane w przemyśle spożywczym, metody oceny towaroznawczej i podstawy przetwórstwa wszystkich surowców zwierzęcych, tzn. mleka, mięsa, tłuszczów, jaj, ryb, produktów pszczelich, skór, wełny, a także pierza i puchu. Podręcznik jest niezwykle cennym kompleksowym opracowaniem, łączącym w umiejętny sposób tematykę interdyscyplinarną, począwszy od produkcji zwierzęcej, poprzez przetwórstwo, a skończywszy na szeroko ujmowanym towaroznawstwie. Autorzy w opracowaniu uwzględnili najnowszą literaturę przedmiotową. Korzystali z polskich norm wprawdzie nieobligatoryjnych, ale wciąż funkcjonujących i stosowanych przez producentów, a przede wszystkim opierali się na rozporządzeniach i dyrektywach unijnych i obowiązujących najnowszych polskich ustawach i rozporządzeniach.

Redaktor prof. dr hab. Zygmunt Litwińczuk oraz autorzy wszystkich rozdziałów: prof. dr hab. Anna Litwińczuk, prof. dr hab. Joanna Barłowska, dr hab. Jolanta Król, dr hab. Mariusz Florek, dr Aneta Brodziak, dr Piotr Skąlecki, dr Monika Kędzierska-Matysek i mgr inż. Piotr Domaradzki to osoby, których działalność naukowo-dydaktyczna oscyluje wokół trzech dyscyplin naukowych: zootechniki, towaroznawstwa oraz technologii żywności i żywienia człowieka. Są współautorami programów studiów dla kierunków: zootechnika, towaroznawstwo, dietetyka i bezpieczeństwo żywności.

Książka zawiera najnowszą wiedzę na temat surowców i produktów zwierzęcych, ich oceny towaroznawczej, właściwości i metod przetwarzania. Jest opracowaniem całościowym, zwięzłym, zawiera wiedzę pozwalającą poznać produkcję surowców pochodzenia zwierzęcego, stanowiących bazę do uzyskania różnych pro-

duktów, metody uzyskiwania przetworów, a także informacje, jakie parametry należy brać pod uwagę przy ocenie tych produktów. W podręczniku zawarta jest też wiedza, jakie należy spełnić wymagania w pozyskiwaniu i produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, aby uzyskać dobrej jakości produkt, przede wszystkim bezpieczny dla zdrowia konsumenta.

prof. dr hab. Jacek Kondratowicz
Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie