

Zbigniew Duda

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

DOI: 10.15611/nit.2015.3.06

W Wydawnictwie WNT ukazał się ostatnio dwutomowy akademicki podręcznik, będący pracą zbiorową 23 autorów, pod redakcją Zdzisława E. Sikorskiego oraz Hanny Staroszczyk¹.

W tomie pierwszym – „Główne składniki żywności”, oprócz przedmowy, znajdują się następujące rozdziały:

1. Zakres i rola chemii żywności (*Zdzisław E. Sikorski*).
2. Budowa i podstawowy skład surowców i produktów (*Robert Tylingo*).
3. Rola wody w żywności (*Zdzisław Palacha, Andrzej Lenart*).
4. Składniki mineralne – ich niezbędność fizjologiczna, zagrożenia toksykologiczne oraz rola w żywności (*Piotr Szefer*).
5. Sacharydy – występowanie i znaczenie (*Hanna Staroszczyk*).
6. Tłuszcze – właściwości i modyfikowanie (*Marek Adamczak*).
7. Białka (*Zdzisław E. Sikorski*).
8. Niebiałkowe związki azotowe (*Edyta Malinowska-Pańczyk*).
9. Witaminy (*Teresa Sejdler*).
10. Naturalne barwniki surowców żywnościowych (*Jarosława Rutkowska*).
11. Substancje zapachowe w żywności (*Henryk Jeleń*).
12. Związki wpływające na smak żywności (*Robert Tylingo*).

Każdy rozdział opatrzony jest bibliografią, a cały tom – skorowidzem i słowem o autorach. Tom ma 400 stron.

Tom drugi – „Biologiczne właściwości składników żywności”, oprócz przedmowy, zawiera następujące rozdziały:

¹ „Wysoko oceniony, konstruktywny i refleksyjny współudział w redakcji podręcznika” – Magdalena Karamać, PAN, Olsztyn.

1. Składniki wpływające na reologiczne cechy żywności (*Robert Tylingo*).
2. Rola rodników, utleniaczy i przeciwutleniaczy w żywności (*Izabela Sinkiewicz*).
3. Nauki o żywieniu w erze postgenomicznej (*Joanna Cyprys, Magdalena Doraczyńska, Agnieszka Bartoszek*).
4. Nieodżywcze substancje prozdrowotne pochodzenia roślinnego (*Barbara Kuśnierewicz*).
5. Alergeny w żywności (*Barbara Wróblewska*).
6. Mutagenne i rakotwórcze składniki żywności (*Anna Lewandowska, Agnieszka Bartoszek*).
7. Toksyny surowców żywnościowych (*Danuta Kołożyn-Krajewska*).
8. Dodatki do żywności – właściwości, rola i zasady stosowania (*Kazimierz Dąbrowski, Antoni Rutkowski*).
9. Chemiczne właściwości i działanie suplementów diety (*Iwona Wawer*).
10. Analiza żywności (*Beata Plutowska, Henryk Jeleń*).

Każdy rozdział opatrzone jest bibliografią, a tom – skorowidzem i słowem o autorach.

Tom ma 322 strony.

Dynamiczny postęp wszystkich dyscyplin naukowych, w tym również chemii żywności i następujące także w tej dyscyplinie naukowej permanentne wzbogacanie wiedzy 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 akceptowane 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 czytelnikom, znacznie różniący się od poprzednich wydań, zaktualizowany o nowe wyniki badań oraz w pełni nowocześnie zredagowany akademicki podręcznik „Chemia żywności”. Został on napisany przez 23 wybitnych specjalistów, reprezentujących wąskie zagadnienia dyscypliny naukowej, jaką jest chemia żywności. W podręczniku przedstawiono wiele różnych zagadnień, jednocześnie unikając obarczania treści wiedzą dostępną i reprezentowaną przez chemię organiczną i nieorganiczną, biochemię, biologię oraz dyscypliny pokrewne. Odmienne do poprzednich wydań chemii żywności, w tej książce 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 zrezygnowano przy tym z prezentacji fundamentalnych zagadnień chemii żywności, tj. o budowie i składzie chemicznym surowców i produktów, biologicznych właściwościach składników żywności, procesach i reakcjach przetwórczych.

czych 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, czyli 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, rysunkami, 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 na akademickim szczeblu nauczania). Przewidywać również należy, że prezentowana praca zbiorowa zainteresuje również inżynierską kadrę kierowniczą i operacyjną przedsiębiorstw przemysłu żywnościowego, a także jego zaplecza pracowników naukowo-badawczego.