



Technologia wędzenia żywności

pod. red. Edwarda Kołakowskiego

Wydawca: Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne

Warszawa 2012r.: Wydanie I, stron 426, ISBN 978-83-09-01090-6.

Książka stanowi kompendium wiedzy o technologii wędzenia żywności. Omówiono w niej technologię wędzenia najważniejszych grup produktów żywnościowych, sposoby otrzymywania dymu wędzarniczego i preparatów wędzarniczych, a także wpływ wędzenia na wartość odżywczą i zdrowotną żywności. Oprócz zagadnień teoretycznych podano wskazówki dotyczące poszczególnych operacji i zabiegów występujących w procesie wędzenia. Przyjęcie formy podręcznikowej, z elementami monografii sprawia, że książka jest użytecznym materiałem dla studentów, magistrantów i doktorantów technologii żywności i żywienia człowieka, jak również dla pracowników inżynierino-technicznych przemysłu spożywczego. Może być też źródłem wiedzy dla studentów kierunków pokrewnych, takich jak towaroznawstwo i dietetyka, słuchaczy studiów podyplomowych z zakresu nauk o żywności i żywienia oraz dla uczniów techników przemysłu spożywczego. Książka wypełnia istniejącą na polskim rynku księgarskim lukę, gdyż poprzedni podręcznik z tej dziedziny (Chemiczne i fizykochemiczne podstawy procesu wędzenia prof. W. I. Kurki) został wydany w 1960 roku. Od tego czasu, zarówno w technice analitycznej składników dymu, jak również konstrukcji urządzeń wędzarniczych i technologii wędzenia zaszły istotne zmiany.

Technologia przetwórstwa mięsa

Adam Olszewski

Wydawca: Wydawnictwo WNT

Warszawa 2012r.: Wydanie 2, stron 346, ISBN 978-83-63-62319-7.



Książka zawiera całość zagadnień dotyczących nowoczesnego przetwórstwa mięsa. Omówiono w niej m.in.: metody uboju zwierząt rzeźnych, sposoby rozbioru tusz, produkcję wędlin, tłuszczów jadalnych i konserw oraz metody utrwalania mięsa i jego przetworów. Opisano także najnowsze procesy technologiczne i zastosowanie w nich nowoczesnych urządzeń produkcyjnych. Uwzględniono problemy higieny produkcji i higieny pracy. Podano zasady HACCP, GMP i GPH oraz zamieszczono odpowiednie normy ISO 9000.

Jest to drugie wydanie podręcznika, którego autor rozszerzył i uaktualnił treść m.in. o takie zagadnienia jak: wykaz dozwolonych substancji dodatkowych dopuszczonych do stosowania w produkcji przetworów mięsnych i drobiowych, a także obowiązujące przepisy dotyczące przetwórstwa mięsa. Ponadto autor podaje nową klasyfikację tusz zwierząt rzeźnych w systemie SEUROP.



MEGA
MASZyny DLA
PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

