

INFORMACJE WYDAWNICZE

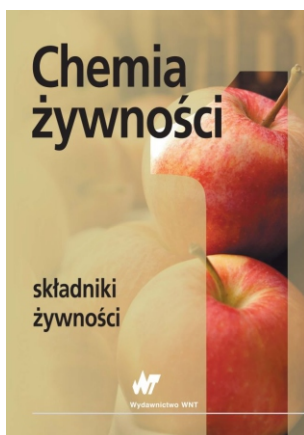
Chemia żywności jest intensywnie rozwijającą się dziedziną nauki i obejmuje coraz większy zakres tematyczny. Jest to związane z rosnącym zainteresowaniem wpływem właściwego sposobu odżywiania na zdrowie, a nawet życie człowieka. Stale pogłębia się wiedza na temat roli składników żywności w kształtowaniu jakości produktów żywnościowych oraz ich wpływu na zdrowie konsumenta.

W szóstym wydaniu znanego i cenionego podręcznika akademickiego **Chemia żywności** uwzględniono aktualną wiedzę o wpływie chemicznych właściwości składników żywności, dodatków i substancji skażających na szeroko rozumianą jakość produktów żywnościowych. Książka ukazała się w trzech tomach:

Tom 1. Składniki żywności

Tom 2. Sacharydy, lipidy i białka

Tom 3. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności



Chemia żywności cz. 1. Składniki żywności

Praca zbiorowa pod red. Zdzisława E. Sikorskiego

Wydawca: Wydawnictwo WNT

Warszawa 2012 r., wydanie 6, stron 234, ISBN 978-83-63623-35-7

Tom 1 obejmuje podstawowe wiadomości dotyczące m.in.:

- rozwoju chemii żywności;
- budowy głównych surowców żywnościowych;
- szeroko ujętych funkcji, jakie pełnią składniki mineralne, woda, barwniki, substancje zapachowe, polifenole, glikozydy, alkaloidy oraz różne dodatki do żywności.

Chemia żywności cz. 2. Sacharydy, lipidy i białka

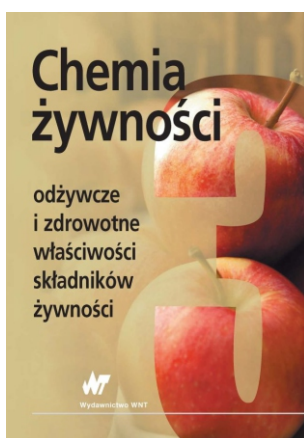
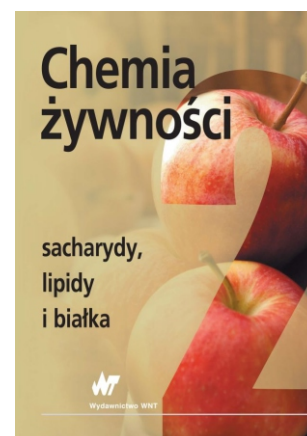
Praca zbiorowa pod red. Zdzisława E. Sikorskiego

Wydawca: Wydawnictwo WNT

Warszawa 2013 r., wydanie 6, stron 304, ISBN 978-83-63623-37-1

Tom 2 obejmuje m.in. następujące zagadnienia:

- charakterystykę sacharydów, lipidów i białek, mających największy udział w składzie produktów żywnościowych;
- właściwości funkcjonalne tych składników oraz ich wpływ na tworzenie się pożądaných sensorycznych cech produktów;
- chemiczne i biochemiczne przemiany składników żywności zachodzące podczas jej przetwarzania i przechowywania;
- nowoczesne metody oznaczania białek żywności.



Chemia żywności cz. 3. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności

Praca zbiorowa pod red. Zdzisława E. Sikorskiego

Wydawca: Wydawnictwo WNT

Warszawa 2012 r., wydanie 6, stron 246, ISBN 978-83-63623-50-0

Tom 3 obejmuje wiadomości dotyczące m.in.:

- odżywczych i zdrowotnych cech składników żywności;
- chemicznych i biologicznych właściwości witamin;
- odżywczej i funkcjonalnej roli masła;
- alergenów występujących w żywności;
- mutagennego, rakotwórczego i przeciwrakotwórczego działania wielu związków występujących w żywności;
- interakcji składników żywności oraz ich wpływu na jakość produktów.

Wydawnictwo WNT poleca tę książkę studentom i pracownikom naukowym uniwersytetów przyrodniczych i medycznych oraz politechnik, na zajęcia związane z chemią, technologią i biotechnologią żywności, a także bromatologią i żywieniem człowieka. Będzie też przydatna technologom, towaroznawcom i producentom żywności pracującym w zakładach produkujących i przetwarzających żywność, a także kontrolerom sprawdzającym jakość produktów żywnościowych.