

INFORMACJE WYDAWNICZE

Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego

pod red. Marty Mitek, Krzysztofa Leszczyńskiego

Wydawca: Wydawnictwo SGGW,

Warszawa 2014 r., stron 345, ISBN 978-83-7583-576-2



W podręczniku przedstawiono charakterystykę wybranych surowców oraz procesów przetwarzania surowców pochodzenia roślinnego. Wybrane tematy zostały wzbogacone o część praktyczną. Podręcznik jest podzielony na trzy części.

Część pierwsza obejmuje technologię przetwórstwa owoców i warzyw oraz metody badań surowców i produktów owocowo-warzywnych. Część druga zawiera technologię przetwórstwa surowców oleistych i produkcję koncentratów spożywczych. W tej części umieszczono technologię produkcji i charakterystykę preparatów białek pochodzenia zwierzęcego. Część trzecia obejmuje blok tematyczny związany z technologią przetwórstwa zbóż. Zamieszczone w każdej części schematy technologiczne oraz w częściach praktycznych tematy i instrukcje wykonania ćwiczeń są ważnymi elementami podręcznika.

Autorami poszczególnych rozdziałów są pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywności SGGW w Warszawie. Podręcznik ma charakter podstawowy i przeznaczony jest dla studentów kierunków technologia żywności i żywienia człowieka, bezpieczeństwa żywności, towaroznawstwa itp. Może być przydatny dla nauczycieli i uczniów techników przemysłu spożywczego i pracowników przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia roślinnego.

Prof. dr hab. inż. Kazimiera Zgórska



Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii

pod red. Mirosława Słowińskiego

Wydawca: Wydawnictwo SGGW,

Warszawa 2014 r., stron 285, ISBN 978-83-7583-570-0

W podręczniku przedstawiono zagadnienia związane z technologią przetwórstwa mięsa, mleka oraz z podstawami gastronomii. Jest to kolejny podręcznik opracowany przez pracowników naukowych Wydziału Nauk o Żywności SGGW w Warszawie. Publikacja ma charakter podstawowy. Poszczególne rozdziały podręcznika zgrupowano w trzech częściach – technologia mięsa, technologia mleka, podstawy technologii gastronomicznej. Tematyka dotycząca technologii mięsa obejmuje m.in.: skład chemiczny i wartość odżywczą surowców zwierzęcych, procesy produkcji wędlin, konserw, zastosowanie dodatków funkcjonalnych, wykorzystanie białek mięśniowych oraz substancji dodatkowych kształtujących cechy sensoryczne

i wydłużenie trwałości przechowalniczej produktów. Przedstawiono również charakterystykę chemiczną i fizyczną jaj i ocenę ich jakości handlowej. Zamieszczone w tej części schematy technologiczne przedstawiają ciąg operacji i procesów jednostkowych oraz ich roli w przetwarzaniu i utrwalaniu żywności pochodzenia zwierzęcego.

W technologii mleka omówiono cechy fizyczne, skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i jego przetworów, produkcję mleka spożywczego, fermentowanego, serów podpuszczkowych, twarogowych i topionych, masła, mleka w proszku i deserów mlecznych.

Podstawy technologii gastronomicznej obejmują procesy cieplne w technologii gastronomicznej, zastosowanie przypraw, technikę sporządzania zup i sosów, metody wytwarzania ciast drożdżowych oraz ocenę tłuszczów i olejów wykorzystywanych do smażenia potraw.

Każdy rozdział w poszczególnych częściach podręcznika składa się z części teoretycznej i praktycznej. W części praktycznej jest przedstawiony cel ćwiczeń, metodologia oceny jakości i bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego oraz instrukcje wykonywania ćwiczeń. Treści opracowania są wartościową pozycją w procesie kształcenia studentów na kierunku Technologii Żywności i Żywienia Człowieka i kierunków pokrewnych. Opracowanie może być przydatne dla nauczycieli, uczniów techników przemysłu spożywczego i pracowników zakładów przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego.

Prof. dr hab. inż. Kazimiera Zgórska