

Podstawy techniki cieplnej w inżynierii rolniczej

Kaleta Agnieszka, Górnicki Krzysztof

Wydawca: Wydawnictwo SGGW,

Warszawa 2015 r., wydanie II, stron 441, ISBN 978-83-7583-105-4

Technika cieplna, to część nauk inżynierskich i szeroko rozumianej energetyki. Obejmuje problematykę ciepła i energii cieplnej w zastosowaniach. Jej zawartość merytoryczną stanowią pozyskiwanie-produkcja, magazynowanie i przekazywanie energii za pomocą ciepła a całość związana jest z wieloma aspektami transformacji energii w obszarze wykorzystania technicznego.

W takim rozumieniu obecna od 2009 roku na rynku pozycja, której drugie wydanie jest obecnie oferowane, stanowi znaczące źródło danych w tym obszarze wiedzy i praktyki. Merytorycznie, podręcznik obejmuje wybrane podstawy termostatyki i termodynamiki układów czynników traktowanych, jako doskonałe, półdoskonałe i rzeczywiste oraz najważniejszych obiegów termodynamicznych realizowanych z takimi czynnikami. Istotną częścią pracy są zagadnienia dotyczące par, ich parametrów i przemian traktowanych z rozszerzeniem wykresowym ze szczególnym uwzględnieniem pary wodnej, włącznie z analizą wybranych, technicznie użytecznych obiegów. Następująca po tym termodynamiczna charakterystyka gazów wilgotnych, skupiona w większości na powietrzu, powiązana jest z procesami suszenia. Całość zamykają podstawy problematyki spalania paliw, mechaniki płynów i mechanizmów przekazywania ciepła oraz substancji (masy).

Zaletą tej pozycji jest dołączony pakiet programów komputerowych umożliwiający ugruntowanie wiedzy, także poprzez obliczenia. Mimo dedykacji do obszaru nauk rolniczych, podręcznik jest godny polecenia także dla szeregu innych dyscyplin

Prof. dr hab. inż. Franciszek Kluz



Żywność ekologiczna - skrypt do ćwiczeń

pod red. Hallmann Ewelina

Wydawca: Wydawnictwo SGGW,

Warszawa 2014 r., stron 164, ISBN 978-83-7583-588-5

Skrypt do ćwiczeń pt. „Żywność ekologiczna” pod redakcją Eweliny Hallmann stanowi bodaj pierwszy tego typu podręcznik akademicki, dotyczący zagadnień żywności ekologicznej. Autorki - Ewelina Hallmann, Ewa Rembiałkowska, Aneta Zafecka i Renata Kazimierczak, podjęły próbę zebrania i przeanalizowania światowej literatury z zakresu żywności ekologicznej, wnikliwie odnosząc się do omawianych wyników i zamieszczając własny komentarz ułatwiający czytelnikom ich interpretację. Część praktyczna opracowania odnosi się do porównania jakości produktów konwencjonalnych i ekologicznych. Autorki omawiają znaczenie składników żywieniowych zawartych w produktach roślinnych oraz metody badawcze,

umożliwiające porównanie zawartości omawianych składników w analizowanych produktach. Badane produkty nie są traktowane „anonimowo”, podawane jest ich pochodzenie, sposób wytworzenia lub pozyskania oraz zakres produkcji ekologicznej. Każdy rozdział zawiera szczegółowy opis metod analitycznych umożliwiających przeprowadzenie analizy zawartości omawianych substancji w warunkach laboratoryjnych. Książka zawiera również wskazanie istotnych elementów, polecanych do zapamiętania. Podejście takie ułatwia proces uczenia się. Podsumowaniem wartości produktów ekologicznych jest ich smak. W skrypcie zawarto opis metod sensorycznych umożliwiających prawidłową jego ocenę. Autorki podjęły również próbę analizy rynku i dystrybucji produktów ekologicznych, a co szczególnie cenne – sposobów ich identyfikacji w oparciu o zamieszczane logo.

Opracowany skrypt stanowi ciekawą propozycję literatury dydaktycznej. Rozszerza spojrzenie na żywnościowe produkty ekologiczne. Umożliwia zapoznanie się z nowoczesnymi metodami badawczymi pozwalającymi na praktyczną ocenę wartości żywności ekologicznej.

Prof. dr hab. inż. Tomasz Piskier