



## **Automatyzacja przemysłu spożywczego. Casebook**

Redakcja: Ewa Matyszewska

Wydawca: Wydawnictwo Naukowe PWN

Warszawa 2015r., wydanie I, stron 136, ISBN 978-83-0118-305-9

Jedynym na rynku opracowaniem, w którym na konkretnych przykładach z polskiego i zagranicznego rynku przedstawione są usprawnienia w przemyśle spożywczym, pozwalające na zmniejszenie kosztów, a także zwiększenie efektywności produkcji.

Książka napisana przez praktyków, którzy na co dzień doradzają oraz wdrażają w przedsiębiorstwach rozwiązania usprawniające produkcję. W publikacji szczegółowo opisano liczne studia przypadków z przeprowadzonych wdrożeń, co pozwoli czytelnikom na skorzystanie ze sprawdzonych w praktyce rozwiązań.

Poradnik ma wielowymiarowy charakter. Pokazuje usprawnienia w branży spożywczej na różnych etapach produkcji – od przygotowania produktów, przez ich przetwarzanie, po paletyzację.

Swoimi doświadczeniami w zakresie automatyzacji i robotyzacji podzieliły się takie firmy, jak np.: Kärcher, ASTOR, Mitsubishi, SCHUNK czy Stäubli. Z książki dowiemy się także, jakie efekty w różnych przedsiębiorstwach przynosi stosowanie urządzeń takich firm jak: OMRON, FANUC, KUKA.

Idealnym uzupełnieniem publikacji są wywiady z przedstawicielami firm, które zdecydowały się na wprowadzenie swoich zakładów w XXI wiek. Opowiadają oni o problemach, które mieli przed zastosowaniem automatyzacji, podejmowanych decyzjach i tym, jak wygląda ich nowa rzeczywistość po wprowadzonych zmianach.

Seria Casebook, to ekskluzywna seria poradników dla menedżerów, gdzie autorzy - eksperci i praktycy - przedstawiają konkretne studia przypadków z wdrażania procesów automatyzacji w polskich i międzynarodowych firmach, rozwiązane na podstawie rzeczywistych danych. Opisują swoje doświadczenia i podpowiadają, które rozwiązania najlepiej sprawdzają się w praktyce. Każda pozycja składa się z porad, wskazówek i wybranych problemów, o których nie sposób dowiedzieć się z publikacji branżowych i szkoleń. Praktyczne porady połączone z przykładami systematyzują posiadaną przez czytelnika wiedzę oraz poszerzą ją o nowe umiejętności gotowe do zastosowania w praktyce.

## **Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu**

Praca zbiorowa pod red. Jana Gawęckiego i Teresy Mossor-Pietraszewskiej

Wydawca: Wydawnictwo Naukowe PWN

Warszawa 2016 r., wydanie I, stron 452, ISBN 978-83-01-14254-4

Książka zawiera interesujące informacje z zakresu żywności, żywienia i zdrowia. Napisana jest w bardzo przystępny i jasny sposób i prezentuje wiedzę o produktach żywnościowych, ich przetwarzaniu, utrwalaniu oraz uwarunkowaniach jakościowych i funkcjonowaniu na rynku. Zawiera podstawowe wiadomości z zakresu żywienia oraz biologicznych, medycznych i społecznych aspektów ochrony zdrowia.

We wstępie autorzy omawiają pokrótce pojęcia z zakresu zdrowia oraz czynników, które na zdrowie wpływają, tj.: czynniki genetyczne, środowiskowe, stres, styl życia oraz promocja zdrowia. Omówione są również relacje pomiędzy żywnością, żywieniem a zdrowiem.

W rozdziale drugim, autorstwa Janusza Czapskiego, przedstawiono podstawowe jednak bardzo użyteczne informacje, dotyczące jakości żywności, jej przetwarzania i utrwalania. Przedstawiono dodatki do żywności oraz aktualne dane dotyczące znakowania żywności i jej kontroli.

Rozdział trzeci, to informacje o podstawowych składnikach żywności, ich trawieniu i przyswajaniu przez organizm człowieka. Przedstawiono tu podstawowe zasady racjonalnego żywienia, klasyfikację diet leczniczych, żywienie dietetyczne w wybranych stanach chorobowych oraz interakcje leków ze składnikami żywności i substancjami obcymi, które w żywności występują.

Czwarty rozdział, to głównie informacje dotyczące etiologii wybranych chorób dieto zależnych, zanieczyszczeń występujących w żywności i ich wpływu na zdrowie człowieka.

Książka stanowi ciekawy zbiór informacji z praktycznymi wskazówkami. Jest przydatna dla osób interesujących się aspektami żywienia i ich związkiem ze zdrowiem. Uświadamia czytelnikowi ścisłe związki między żywnością, żywieniem i zdrowiem, prostuje fałszywe informacje upowszechniane przez media i wyjaśnia kontrowersje i problemy związane z jej tematyką, np. żywność transgeniczną, wegetarianizm, interakcje różnych leków z żywnością, "diety cud" oraz ksenobiotyki. Szczególnie polecana jest dla studentów kierunków żywieniowych, jako skondensowane źródło cennych informacji dotyczących problematyki żywienia i zdrowia.

