

Zbigniew Duda

zbigniew.duda@wnoz.up.wroc.pl

INFORMACJA O PODRĘCZNIKU PT. „MIĘSO – PODSTAWY NAUKI I TECHNOLOGII”

Wydawnictwo SGGW (Warszawa 2011, s. 550, cena 70 zł) opublikowało pracę zbiorową pod redakcją prof. dr. hab. Andrzeja Pisuli i prof. dr. hab. Edwarda Pospiecha pt. „**Mięso – podstawy nauki i technologii**”. Na krajowym rynku pomocy dydaktycznych jest to od dawna oczekiwana zbiorowa, specjalistyczna, akademicka pozycja wydawnicza, prezentująca współczesny stan nauki o mięsie i jego przetwarzaniu. To jednotomowe, dwuczęściowe opracowanie nie ma wzoru wśród krajowych wydawnictw dla szkolnictwa wyższego.

W części I. pt. „**Surowce zwierzęce i ich jakość**” czytelnika informuje się o: zwierzętach rzeźnych, produkcji rzeźnianej, jakości surowca mięsnego i jej uwarunkowaniach, o mięsie i jego budowie histologicznej, cytologicznej i anatomicznej, składzie tkankowym, białkowym, chemicznym, jego barwie i barwnikach oraz o wartości odżywczej. Opisano procesy przekształcania tkanki mięśniowej w mięso w wyniku enzymatycznych przemian glikolitycznych, proteolitycznych i lipolitycznych oraz wady mięsa (PSE, DFD, RSE, mięso kwaśne i in.), a także problematykę łańcucha produkcji mięsa wysokiej jakości.

Problematykę żywca rzeźnego, jako źródła podstawowych surowców dla przemysłu mięsnego, omówiono w podziale na: trzodę chlewną, bydło i owce. Zagadnienia związane z produkcją rzeźnianą omówiono w 9 następujących podrozdziałach: metody skupu, klasyfikacja przyżyciowa, transport, magazynowanie i odpoczynek przedubojowy, przygotowanie zwierząt do uboju, czynności ubojowe (oszałamianie, klucie, wykrwawianie, elektryczna stymulacja tusz bydlęcych, skórowanie i/lub oparzenie i odszczecinianie, wytrzewianie, inspekcja weterynaryjna, klasyfikacja poubojowa (EUROP), wychładzanie jedno- i dwustopniowe, rozbiór tusz i wykrawanie mięsa. Czytelnik jest informowany o ubocznych jadalnych i niejadalnych artykułach uboju oraz o zbieraniu i zabezpieczeniu odpadów.

W części II. pt. „**Przetwórstwo mięsa**” autorzy informują czytelnika o: surowcach mięsnych i tłuszczowych do produkcji przetworów, dodatkach funkcjonalnych przedłużających trwałość, działaniu konserwującym, regulatorach kwasowości i stabilizatorach, przeciwutleniaczach, hydrokoloidach, barwnikach, preparatach białek roślinnych i zwierzęcych, przyprawach aromatyzujących i in. oraz o wpływie proce-

sów utrwalania na ich jakość, w tym takich jak: chłodzenie i zamrażanie, peklowanie, wędzenie, obróbka cieplna, oraz o niekonwencjonalnych metodach utrwalania. Prezentacja operacji jednostkowych w przetwórstwie mięsa uwzględnia m.in.: rozdrabnianie, nastrzykiwanie, mieszanie, masowanie. Opisy procesów technologicznych ogniskują się na produkcji: kielbas parzonych i surowych dojrzewających, wyrobów blokowych, produkcji wędzonek, wędlin podrobowych, konserw mięsnych pasteryzowanych i sterylizowanych, tłuszczów topionych i żywności wygodnej: konfekcjonowaniu, pakowaniu, etykietowaniu, dystrybucji mięsa i przetworów mięsnych oraz kontroli mikrobiologicznej mięsa i przetworów mięsnych. Unikalny jest rozdział pt. Mierniki oceny stanu ekonomicznego przedsiębiorstw przemysłu mięsnego. Do książki dołączono dwie płyty DVD obrazujące obecne najnowocześniejsze rozwiązania techniczne linii ubojowych i przetwórczych.

Przewiduję, że ten podręcznik, z uwagi na zupełny brak podobnego na krajowym rynku wydawniczym, będzie niezbędną pozycją dydaktyczną dla studentów szkół akademickich i personelu nauczającego a także, że zainteresują się nim jednostki zaplecza naukowego przemysłu żywnościowego i kadra inżynierska w przedsiębiorstwach przemysłu mięsnego.