

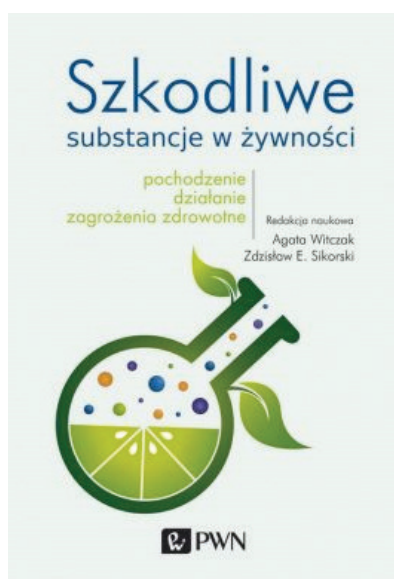
**Piotr Szefer**

Katedra i Zakład Bromatologii GUMed  
Gdański Uniwersytet Medyczny

---

**REKOMENDACJA PODRĘCZNIKA  
PT. SZKODLIWE SUBSTANCJE W ŻYWNOSCI.  
POCHODZENIE, DZIAŁANIE, ZAGROŻENIA  
DLA ZDROWIA POD REDAKCJĄ AGATY WITCZAK  
I ZDZISŁAWA E. SIKORSKIEGO**

---



Z pełnym przekonaniem polecam podręcznik będący pracą zbiorową opracowaną pod redakcją Agaty Witczak i Zdzisława E. Sikorskiego zatytułowaną *Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia dla zdrowia*. Książka w sposób interesujący i kompleksowy przybliży czytelnikowi aktualny stan wiedzy dotyczącej składników występujących w surowcach i produktach żywnościowych, z uwzględnieniem dodatków do żywności, jak również zanieczyszczeń środowiskowych oraz technologicznych. Stwarzają one potencjalne zagrożenie zdrowotne ze względu na to, iż w określonych warunkach mogą okazać się szkodliwe dla zdrowia człowieka. Zaprezentowana problematyka opracowania odznacza się szerokim spektrum poruszanych w nim zagadnień, m.in. dotyczących

mechanizmów działania czy też czynników decydujących o zawartości zarówno niepożądanych związków naturalnych, jak i substancji obcych w surowcach i produktach spożywczych. W sposób interesujący zaprezentowano sposoby usuwania ww. substancji lub ich inaktywowania, a także omówiono warunki zapobiegające tworzeniu się w wyniku niewłaściwego przechowywania czy też przetwarzania technologicznego żywności niekorzystnych dla zdrowia związków. Autorzy

w sposób umiejętny przybliżają czytelnikowi problematykę dotyczącą międzynarodowych regulacji prawnych oraz systemów kontroli mających na celu zabezpieczenie jakości zdrowotnej żywności.

Godne podkreślenia jest, że poszczególne rozdziały podręcznika zostały opracowane przez wybitnych specjalistów, co gwarantuje wysoką jakość przekazu zawartych w książce treści. Publikacja ta została napisana w sposób przystępny, zrozumiałym językiem, a ponadto wyróżnia się atrakcyjną szatą graficzną oraz wysokim poziomem merytorycznym i redakcyjnym.

W rozdziale 1 czytelnik ma sposobność dowiedzenia się, jakie zagrożenie dla zdrowia mogą stanowić obecne w żywności substancje, jak również zapoznania się z problematyką dotyczącą bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, rodzajów i pochodzenia szkodliwych substancji, istotności zagrożeń oraz potrzeby upowszechniania wiedzy o realnych zagrożeniach.

W rozdziale 2 zostały zaprezentowane interesujące zagadnienia związane z występowaniem w żywności szkodliwych substancji w aspekcie ich pochodzenia, działania i zagrożeń dla zdrowia. Spośród substancji pochodzenia naturalnego omówiono takie, jak fitotoksyny, alkaloidy, glikozydy, lektyny, fityniany, szczawiany, a ponadto scharakteryzowano grupę wybranych toksyn mineralnych (azotany, kadm, ołów, rtęć, arsen) oraz zanieczyszczeń organicznych, tj. pestycydów (herbicydy, fungicydy, insektycydy).

Rozdział 3 został poświęcony zagadnieniom dotyczącym skutków wadliwego przechowywania i przetwarzania żywności z wyszczególnieniem istotnych czynników wpływających na bezpieczeństwo produktów spożywczych.

Z kolei przedmiotem rozważań w rozdziale 4 stała się wnikliwa charakterystyka występowania w żywności szkodliwych związków powstających wskutek przemian sacharydów.

W rozdziałach 5 i 6 zajęto się istotną problematyką dotyczącą – odpowiednio – lipidów i białek wraz z produktami ich przemian w żywności w aspekcie szkodliwego działania ww. składników odżywczych na zdrowie człowieka.

Rozdział 7 pozwala czytelnikowi zapoznać się z problematyką występowania amin biogennych w produktach żywnościowych, w rozdziale 8 zaś skoncentrowano się na omówieniu alergenów pokarmowych.

W rozdziałach 9 i 10 w interesujący sposób przedstawiono problematykę występowania toksyn w rybach i bezkręgowcach morskich, a także grzybów kapeluszowych, natomiast w rozdziale 11 można zapoznać się z wnikliwą charakterystyką toksyn pochodzenia mikrobiologicznego.

Istotną problematykę związaną z występowaniem pasożytów ryb, bezkręgowców morskich, ptaków, ssaków i roślinnych surowców żywnościowych omówiono w rozdziale 12, uwzględniając ich rodzaj, rozprzestrzenianie, szkodliwość dla zdrowia konsumentów, a także sposobów ich usuwania i unieszkodliwiania.

W rozdziałach 13 i 14 omówiono aktualne zagadnienia, obejmujące swoim zakresem zarówno dodatki do żywności, jak i opakowania z tworzyw sztucznych w kontekście korzyści i zagrożeń.

Z kolei interesującą problematykę związaną z systemami zabezpieczania zdrowotnego produktów żywnościowych, a ponadto zasadami żywienia w kontekście zagrożeń zdrowotnych zaprezentowano odpowiednio w rozdziałach 15 i 16. Godne uwagi jest, że autorzy na końcu każdego rozdziału udostępniają czytelnikowi streszczenie opatrzone wykazem właściwie dobranego piśmiennictwa specjalistycznego.

Autorzy przedyskutowali dogłębnie wiele wartościowych i żywotnych zagadnień – zarówno zaczerpniętych z literatury specjalistycznej, jak i będących efektem ich własnych przemyśleń, a także bogatego doświadczenia naukowo-badawczego. Owe poprawnie przetworzone informacje przyczyniły się do uzyskania przejrzystej i logicznej formy opisu zaprezentowanych w tekście zależności, opatrzonych często trafnym komentarzem. Zdaniem recenzenta podręcznik jest interesującym kompendium wiedzy, zważywszy na znaczące zapotrzebowanie na rynku wydawniczym na tego typu opracowania naukowe. Publikacja prezentuje pogłębione ujęcie wielu poruszanych zagadnień. Charakteryzuje się nowoczesnym spojrzeniem na zaprezentowaną w niej aktualną problematykę, przede wszystkim ze względu na jej walory poznawcze i dydaktyczne. Dzięki temu książka powinna być pomocna nie tylko przy opracowywaniu wykładów dla studentów, ale również dla prowadzących szkolenia czy też zajęcia seminaryjne.

Ze względu na sposób i nowoczesne ujęcie tematu książka dostarcza cennych i aktualnych informacji nie tylko dla studentów, ale także dla pracowników wyższych uczelni. Podręcznik może również stanowić ważną pozycję dydaktyczną dla studiujących naukę o żywności i żywieniu, technologii przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych, jak również dla pracowników gospodarki żywnościowej. Zapewne będzie także cennym nabytkiem wydawniczym dla bromatologów, szczególnie specjalizujących się w analityce żywności, głównie na poziomie akademickiego nauczania. Warto w tym miejscu wspomnieć, że ze względu na swoje niezaprzeczalne walory dydaktyczne ta pozycja wydawnicza została ufundowana przez Wydawnictwo Naukowe PWN jako nagroda książkowa dla uczestników najlepszych wystąpień na XXVIII Ogólnopolskim Sympozjum Bromatologicznym, które odbyło się *online* 28 i 29 września 2020 r. w Gdańsku.