

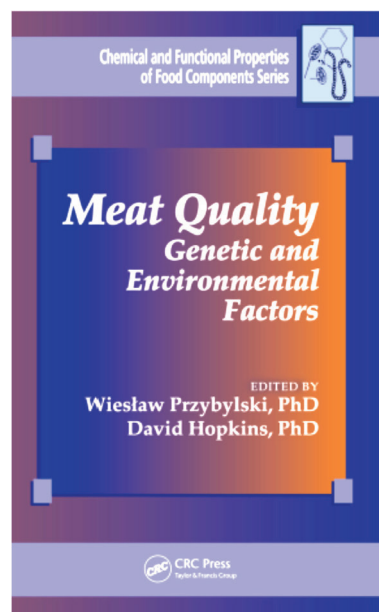
Andrzej Janicki

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

**RECENZJA MONOGRAFII NAUKOWEJ
PT. *MEAT QUALITY – GENETIC
AND ENVIRONMENTAL FACTORS****

DOI: 10.15611/nit.2016.1.06

W październiku 2015 roku ukazała się monografia naukowa pod redakcją prof. dra hab. Wiesława Przybylskiego i prof. Davida Hopkinsa zatytułowana: *Meat Quality – Genetic and Environmental Factors* wydana przez wydawnictwo CRC Press Taylor & Francis Group. Książka liczy 472 strony i składa się z 15 rozdziałów. Monografia podsumowuje dotychczasowy światowy dorobek naukowy w zakresie genetycznych i środowiskowych czynników wpływających na jakość mięsa zwierząt rzeźnych. Książka ukazała się w serii kierowanej przez prof. dra hab. Zdzisława Sikorskiego pt. „Chemical and Functional Properties of Food Components Series”. Prof. dr hab. Wiesław Przybylski był pomysłodawcą i inicjatorem monografii, która może stanowić cenne kompendium wiedzy dla młodych pracowników nauki oraz wszystkich osób związanych z produkcją mięsa. Do opracowania poszczególnych rozdziałów zaproszono 34 znanych naukowców, będących autorytetami z zakresu czynników wpływających na jakość mięsa, z takich krajów, jak: Australia, Francja, Irlandia, Chińska Republika Ludowa, Szkocja, Republika Południowej Afryki, Stany Zjednoczone i Polska. W monografii w sposób syntetyczny, w oparciu o najnowsze badania,



Do opracowania poszczególnych rozdziałów zaproszono 34 znanych naukowców, będących autorytetami z zakresu czynników wpływających na jakość mięsa, z takich krajów, jak: Australia, Francja, Irlandia, Chińska Republika Ludowa, Szkocja, Republika Południowej Afryki, Stany Zjednoczone i Polska. W monografii w sposób syntetyczny, w oparciu o najnowsze badania,

* Wiesław Przybylski, David Hopkins (eds.), *Meat Quality – Genetic and Environmental Factors*, CRC Press Taylor & Francis Group, 2015.

Recenzja została opublikowana w czasopiśmie *International Journal of Food Science and Bioprocessing* 1(1) 2016, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, Wrocław 2016.

opisano wartość odżywczą i skład chemiczny mięsa, wpływ przemian zachodzących w tkance mięśniowej na kształtowanie się jego jakości, zdefiniowano jakość technologiczną oraz sensoryczną mięsa, opisano metody oceny jakości mięsa, oddziaływanie żywienia i obrotu przedubojowego na kształtowanie jakości technologicznej i sensorycznej mięsa, efekt stresu związanego z ubojem i oddziaływaniem różnych metod oształamiania na jakość mięsa, metody doskonalenia jakości mięsa w hodowli bydła, owiec i świń, wpływ poznanych dotychczas genów na jakość mięsa, charakterystykę uwarunkowań jakości mięsa czerwonego poszczególnych gatunków zwierząt (bydła, owiec i świń) gospodarskich, opisano metody produkcji mięsa wysokiej jakości. W pracy przedstawiono ponadto aktualny stan wiedzy w odniesieniu do problemu kształtowania jakości mięsa u zwierząt transgenicznych. Monografia ta spotkała się już z dużym uznaniem środowiska naukowego oraz praktyków i była prezentowana na kilku międzynarodowych kongresach i sympozjach nauki o mięsie. Jej wydanie niewątpliwie wzbogaciło i uporządkowało wiedzę na temat czynników istotnie wpływających na jakość mięsa zwierząt gospodarskich oraz przyczyniło się do budowania dobrego wizerunku polskiej nauki na arenie międzynarodowej.