

Zbigniew Duda

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
e-mail: zbigniew.duda@wnoz.up.wroc.pl

INFORMACJA O PODRĘCZNIKU PT. *TECHNOLOGIA WĘDZENIA ŻYWNOSCI* POD REDAKCJĄ EDWARDA KOŁAKOWSKIEGO

Nakładem Powszechnego Wydawnictwa Rolniczego i Leśnego w 2012 r. wydano podręcznik akademicki pt.: *Technologia wędzenia żywności* pod redakcją Edwarda Kołakowskiego (426 stron). Na krajowym rynku wydawniczym jest on pierwszą zbiorową (wieloautorską), niemającą wzoru, unikatową pozycją wydawniczą. Wyróżnia się usystematyzowanym przekazem współczesnego stanu wiedzy o wędzarnictwie. Informuje czytelnika o wyjątkowych właściwościach obróbki wędzarniczej, a zatem o sensorycznych i towaroznawczo rozpoznawalnych wędzonych artykułach żywnościowych, którym nadawane są takie jednoznacznie odbierane cechy, jak: barwa, zapach i smak, czyli wędzonkowa smakowitość.

Z odzwierciedleniem współczesnego rozpoznania problematyki przedstawiono:

- a) surowce wędzarnicze (zrębki, wióry, trociny, bloki drewna) i znaczenie dla wędzarnictwa ich pochodzenia od określonego gatunku drzew;
- b) technologie i techniki wytwarzania dymu wędzarniczego;
- c) urządzenia służące do tego celu (wytwornice dymu) oraz
- d) komory i tunele wędzarnicze.

Wiele uwagi poświęcono stosowaniu wędzenia z użyciem ciekłych preparatów dymu wędzarniczego i jego postaci na różnych nośnikach, wyróżniając brak w ich składzie chemicznym groźnych dla zdrowia, wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych, szczególnie benzo(a)pirenu. Szczególnie wyczerpująco potraktowano skład chemiczny dymu, który jest skomplikowany, wysoce zróżnicowany i uzależniony od licznych uwarunkowań, m.in. takich, jak: temperatura, wilgotność względna powietrza, gatunkowe zróżnicowanie surowców wędzarniczych, rodzaj technologii i urządzeń wytwarzających dym itp.

Zidentyfikowano funkcje wędzenia, w tym: organoleptyczną, tj. barwo-, aromato- i smakotwórczą, bakteriobójczą/bakteriostatyczną, przeciwutleniającą oraz towaroznawczą (wysoce istotną z punktu widzenia obrotu hurtowego i detalicznego wędzonymi artykułami żywności). Omówiono zastosowania technologii wędzarniczej w przetwórstwie: mięsa (wędzonki, kiełbasy, wyroby podrobowe), ryb

morskich i słodkowodnych oraz w serowarstwie. Przedstawiono realnie możliwe, pożądane i niepożądane skutki obróbki wędzarniczej, które determinują jej znaczenie żywieniowe i wpływ na zdrowie. Podręcznik, ze względu na brak podobnego na krajowym rynku wydawniczym, znajdzie liczne grono czytelników zainteresowanych problematyką wędzenia żywności. Taki osąd opieram na tym, że wędzenie jest obróbką wędzarniczą żywności najliczniej stosowaną w branżowym przemyśle sektora żywności pochodzenia zwierzęcego, którego potencjał produkcyjny jest niepodważalny. Jego kadra inżynierska we własnym interesie zawodowym jest zainteresowana uaktualnianiem swojej wiedzy teoretycznej i kwalifikacji zawodowych, w czym podręcznik będzie dużą pomocą. Odbiorcami, dla których podręcznik stanowić będzie niezbędną pomoc dydaktyczną, będzie przede wszystkim młodzież studiująca na poziomie akademickim nauki o żywności i żywieniu oraz personel nauczający tego poziomu edukacji oraz kadra inżynierska przedsiębiorstw przemysłu żywnościowego (mięsnego, mleczarskiego przetwórstwa ryb itp.), a także studiujący: bromatologię, farmację, dietetykę itp. To upoważnia mnie do stwierdzenia, że pod względem merytorycznym podręcznik zasługuje na rekomendację jako pozycja wydawnicza niezbędna w kształceniu technologów i biotechnologów żywności, dietetyków, żywieniowców oraz osób zajmujących się praktycznym stosowaniem obróbki wędzarniczej.