NOVÉ KNIHY

Pavel Kadlec, Karel Melzoch, Michal Voldřich a kol.

Technologie potravin – Přehled tradičních potravinářských výrob

Vydalo nakladatelství KEY Publishing, s. r. o., Ostrava, 2012, 1. vydání, formát B5, 569 stran, ISBN 978-80-7418-145-0.

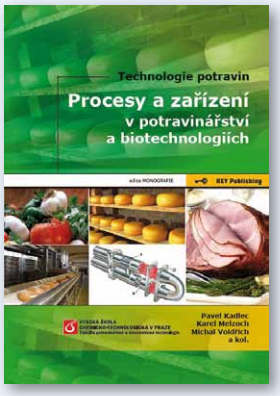
Pavel Kadlec, Karel Melzoch, Michal Voldřich a kol.

Technologie potravin – Procesy a zařízení v potravinářství a biotechnologiích

Vydalo nakladatelství KEY Publishing, s. r. o., Ostrava, 2012, 1. vydání, formát B5, 496 stran, ISBN 978-80-7418-163-4.

Kniha **Technologie potravin – Přehled tradičních potravinářských výrob** vychází jako aktualizovaný a doplněný dotisk prvního vydání knihy **Technologie potravin – Co byste měli vědět o výrobě potravin?** z roku 2009. Je určena všem, kdo mají zájem získat informace o výrobě potravin a jejich kvalitě. Kniha by měla sloužit nejen jako učebnice pro studenty potravinářského a příbuzného zaměření všech stupňů, ale také jako zdroj základních informací pro odbornou i laickou veřejnost. Tato kniha je souhrnným přehledem tradičních a zároveň i současných potravinářských technologií, rozděleným do 8 kapitol, a nově je doplněna anglickým souhrnem a rejstříkem odborných pojmů, který umožňuje čtenáři rychlou orientaci v textu.

V předmluvě knihy se uvádí:
Úvodní kapitola ***Evropská technologická platforma pro potraviny*** *shrnuje cíle a očekávaný vývoj v oblastech potravinářského aplikovaného výzkumu, což je důležité především pro komunikaci mezi akademickou sférou a průmyslem. Kapitola* ***Obecné zásady výroby potravin*** *uvádí obecné požadavky na suroviny (včetně geneticky manipulovaných organismů), jsou zde uvedeny principy úchovy potravin, charakteristika základních inženýrských, chemických a biologických procesů v potravinářské výrobě, principy fermentačních technologií, je pojednáno o zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin, principech kontroly jakosti, správné výrobní a hygienické praxi, úpravách pitné vody, problematice obalů a obalové techniky a využití vedlejších produktů, včetně likvidace odpadů. Těžištěm knihy jsou kapitoly o jednotlivých oblastech potravinářské výroby: Kapitola* ***Konzervace potravin a technologie masa*** *pojednává o zpracování ovoce a zeleniny, výrobě nealkoholických nápojů, zpracování masa, drůbeže, ryb a o výrobě masných výrobků včetně zpracování vedlejších jatečných produktů, zpracování vajec a výrobě hotových jídel a lahůdek.* ***Technologie mléka*** *zahrnuje vlastnosti mléka a jeho základní ošetření, výrobu tekutých, koncentrovaných a sušených mléčných výrobků, výrobu másla a mrazených smetanových krémů, zákysových kultur, fermentovaných mléčných výrobků, probiotik a prebiotik, tvarohů a sýrů.* ***Technologie olejů, tuků, detergentů a kosmetiky*** *pojednává o výrobě olejů a tuků z rostlinných a živočišných surovin, o rafinaci a modifikaci olejů a tuků včetně oleochemického využití olejů a tuků, výrobě mýdla, práškových a kapalných detergentů a kosmetiky. Kapitola* ***Fermentační technologie*** *popisuje výrobu sladu, piva, lihu a lihovin, vína, droždí a octa.* ***Technologie sacharidů*** *zahrnuje výrobu řepného cukru, výrobu čokolády, čokoládových a nečokoládových cukrovinek, mlýnskou technologii, výrobu pekárenských výrobků, těstovin, trvanlivého pečiva, snack výrobků, výrobu a zpracování škrobu a modifikovaných škrobů a výrobky ze sóji. V kapitole* ***Výroba pochutin a zpracování suchých plodů*** *je pojednáno o zpracování kávy a výrobě kávových náhrad, čaji, koření, aromat a trestí a o zpracování oříšků a arašídů.*
Rozsah knihy Technologie potravin – Přehled tradičních potravinářských výrob splňuje požadavky na základní znalosti výše uvedených technologií, které by měli ovládat nejen odborníci pracující v potravinářském průmyslu, ale i spotřebitelé a laická veřejnost.

Kniha **Procesy a zařízení v potravinářství a biotechnologiích** vychází v krátkém časovém sledu za titulem **Procesy a zařízení v potravinářských a biotechnologických výrobách**, který byl rychle rozebrán. V nové knize je zařazen anglický souhrn a podrobný věcný rejstřík. Kniha je určena všem zájemcům o odborné znalosti související s inženýrskými procesy při výrobě potravin a měla by sloužit jako zdroj základních informací pro odbornou veřejnost a pracovníky v potravinářství. Text knihy je rozdělen do 6 oddílů: základní principy vycházející z chemického inženýrství, včetně měření základních technologických veličin; vlastnosti potravin; procesy s minimálním tepelným zásahem; procesy s tepelným ošetřením potravin; procesy s odebráním tepla; doplňkové procesy. Věříme, že kniha poskytne čtenářům ucelené informace o problematice potravinářského inženýrství.
Spoluautory obou knih jsou pedagogové technologických ústavů Fakulty potravinářské a biochemické technologie VŠCHT v Praze a učitelé, kteří se podílejí na výuce procesních předmětů na fakultě. Obě knihy vycházejí v měkké laminované vazbě s řadou barevných obrázků a schémat v textu. Je možno je zakoupit přes e-shop *www.keypublishing.cz* nebo v knihkupecké síti (např. v Univerzitním knihkupectví v Národní technické knihovně v Praze 6).

Pavel Kadlec