

Jana Dostálová, Pavel Kadlec a kol.

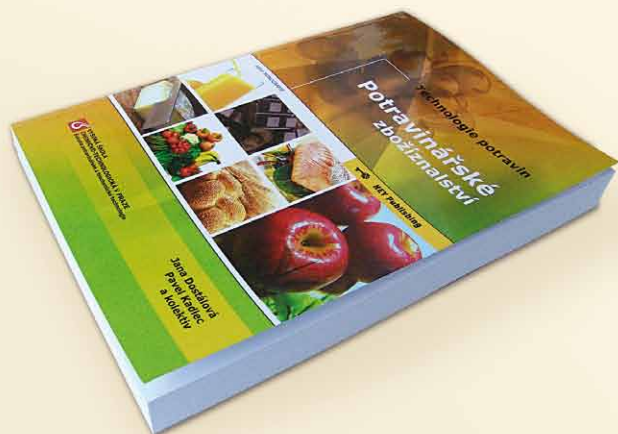
Technologie potravin: Potravinářské zbožíznalství

Vydalo Nakladatelství KEY Publishing, s. r. o., Ostrava, 2014, 1. vydání, formát B5, 412 stran, ISBN 978-80-7418-208-2.

V květnu 2014 se objevila na knižním trhu nová kniha **Potravinářské zbožíznalství**, kterou vydalo nakladatelství KEY Publishing, s. r. o., pro Fakultu potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, v pořadí jako čtvrtý titul v edici monografií **Technologie potravin**. V předmluvě knihy se uvádí:

Výživa a potraviny, zejména jejich kvalita a jejich vliv na zdraví, jsou v současné době předmětem velkého zájmu médií a samozřejmě i veřejnosti. I když stále většina spotřebitelů nakupuje potraviny podle ceny (řada reklam zdůrazňuje výhodnou cenu a nikoliv vysokou kvalitu), stoupá počet těch, kteří si vybírají podle surovinového složení, výživové hodnoty a senzoričtých vlastností. Sortiment potravin se od začátku devadesátých let minulého století velice rozšířil dovozem i řadou inovací našich výrobců. U některých tradičních potravin se změnilo jejich složení a spolu s vlivem nových technologií a zvýšeným používáním látek přídatných (aditiv) se změnily i jejich senzoričtí vlastnosti (chuť, vůně, barva i textura). Díky velkému počtu zavádějících a nepravdivých informací, které se objevují ve všech druzích médií, zejména na internetu, se spotřebitel může rozhodovat velmi obtížně při výběru potravin, který výrobek si vybrat a konzumovat. Spotřebitel by měl mít proto alespoň základní znalosti z potravinářského zbožíznalství. Zbožíznalství obecně zkoumá vlastnosti, kterými se zboží stává užitečným člověku, tedy jeho užitnou hodnotu. Pokud se zabývá potravinami, jde o zbožíznalství potravinářské. V odborné literatuře se můžeme setkat s různými variantami definice zbožíznalství, včetně zbožíznalství potravinářského. Asi nejvýstižnější je ta nejjednodušší - potravinářské zbožíznalství je všeobecný popis potravin a jejich hodnocení. Část popisná se zabývá popisem zboží, jeho jednotlivých druhů a jejich vlastností, včetně významu ve výživě. Zabývá se i jeho zeměpisným původem a jeho vlivem na jakost a popisem surovin a technologií výroby. Druhá část zjišťuje, zda zboží odpovídá kvalitě dané legislativou. Někdy je za zbožíznalství označováno pouze hodnocení kvality zboží.

*Knihou **Potravinářské zbožíznalství** by měla vyplnit mezeru na našem knižním trhu a usnadnit čtenářům výběr potravin*



ze široké nabídky, která na našem trhu s potravinami v současnosti je. Poslední obsáhlejší publikace pojednávající o potravinářském zbožíznalství vyšly na sklonku 90. let minulého století, mnohdy jsou rozebrané a nejsou zcela aktuální.

*Koncepce knihy vychází ze zákona 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, jeho prováděcích vyhlášek a legislativy EU. Vlastní text je rozdělen do čtyř oddílů, kapitoly jsou číslovány průběžně v celé knize. Oddíl I (kapitoly 1–6) je věnován potravinářské legislativě. Tyto kapitoly nenabrazují platné právní předpisy a v zájmu stručnosti a srozumitelnosti pro širokou odbornou veřejnost si autoři vybrazení právo na zjednodušení. Oddíl II (kapitoly 7–10) se zabývá kvalitou potravin a její kontrolou. Těžištěm knihy je oddíl III, ve kterém jsou v kapitolách 11–43 popsány potravinářské výrobky seřazené podle příslušných komodit. Každá z těchto kapitol, pojednávající o výrobcích, obsahuje podkapitoly **Obecná charakteristika** (stručně shrnuté základní definice, rozdělení a popis výrobků), **Požadavky na jakost** (uvedeno složení, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky), **Význam ve výživě** (zdůrazněn význam příslušné komodity v lidské výživě) a **Doporučení pro spotřebitele** (shrnutí nejdůležitějších rad pro výběr výrobků v rámci dané komodity). Tématice **sladidel a cukru** je věnována kapitola 25.*

*V závěrečném oddílu IV jsou zařazeny dvě kapitoly. Kapitola 44 Zbožíznalství a inovace v potravinářském průmyslu reaguje na poměrně rychlou obměnu sortimentu potravinářských výrobků a jejich složení a poslední kapitola 45 s názvem Shrnutí zásad správné výživy zdůrazňuje význam výživy pro lidské zdraví a uvádí **Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky**, tak jak je formulovala Společnost pro výživu. Tato doporučení obsahují mimo jiné i hlavní zásady pro výběr potravin pro správnou výživu.*

*Knihou **Potravinářské zbožíznalství** je určena pro zájemce z řad spotřebitelů a jako studijní materiál pro studenty středních a vysokých škol zaměřených na potraviny a výživu. Může být dobrým zdrojem informací pro pracovníky ve státní správě, státních kontrolních orgánech ministerstva zemědělství i zdravotnictví, lékaře, jejichž specializace souvisí s výživou, nutričním terapeutům, výživovým poradcům a i výrobcům a distributorům potravinářského zboží.*

Spoluautory knihy jsou přední odborníci v oblasti potravinářství, pedagogové ústavů Fakulty potravinářské a biochemické technologie VŠCHT v Praze a další spolupracující odborníci. Publikace by nemohla být vydána bez finanční podpory sponzorů z řady potravinářských podniků a dalších institucí, které prostřednictvím fotografií uvedených přímo v textu jednotlivých kapitol, nebo umístěním reklamy či loga vždy na konci příslušné kapitoly adresným způsobem propagovaly své výrobky. Na vydání se významnou měrou podílel též Českomoravský cukrovarnický spolek, Svaz lihovarů ČR a VUC Praha, a. s., kterým chceme i touto cestou poděkovat za podporu vzdělávání a šíření odborných informací.

Knihu v měkké laminované vazbě s řadou barevných obrázků lze zakoupit v e-shopu www.keypublishing.cz a v knihkupecké síti (např. v Univerzitním knihkupectví v Národní technické knihovně v Praze 6).

Pavel Kadlec