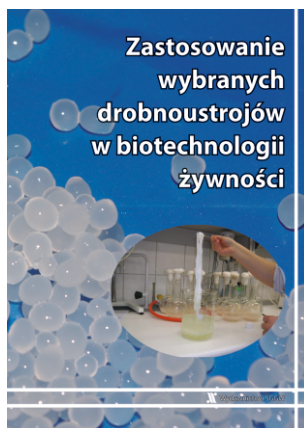


## INFORMACJE WYDAWNICZE



### Zastosowanie wybranych drobnoustrojów w biotechnologii żywności

Praca zbiorowa pod red. Małgorzaty Gniewosz i Edyty Lipińskiej  
Wydawca: Wydawnictwo SGGW; <http://www.wydawnictwosggw.pl>  
Warszawa 2013r.: Wydanie 1, stron 350, ISBN 978-83-7583-420-8

Godne jest odnotowania, że na rynku wydawnictw z zakresu biotechnologii i mikrobiologii żywności pojawił się nowy podręcznik akademicki, który zawiera treści przeznaczone zarówno dla studentów kierunku studiów technologia żywności i żywienie człowieka, jak też dla absolwentów zajmujących się wykorzystywaniem mikroorganizmów w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności. Należy również podkreślić, na co zwracają uwagę Autorzy, że niniejszy podręcznik: jest efektem 'wieloletniej pracy dydaktycznej', zawiera 'tematykę wykładów i ćwiczeń', a także, że 'został opracowany na podstawie wielu materiałów naukowych, które dla ogółu studentów są trudno dostępne lub całkowicie niedostępne'.

Poruszana w podręczniku problematyka zawarta jest w sześciu rozdziałach, zawierających część teoretyczną i praktyczną. Omówiono w nich: wpływ czynników środowiskowych na wzrost i rozwój mikroorganizmów, metabolizm komórki oraz przebieg procesów biotechnologicznych, metody hodowli i stabilizacji oraz charakterystykę składników wewnątrzkomórkowych mikroorganizmów; metody identyfikacji i różnicowania wybranych szczepów przemysłowych grzybów pleśniowych i drożdży, a także doskonalenia szczepów wykorzystywanych w biotechnologii; zastosowanie niektórych gatunków szczepów grzybów pleśniowych i drożdży oraz bakterii w wybranych procesach biotechnologicznych.

Prof. dr hab. inż. Wojciech Piotrowski

### Tendencje rozwojowe popytu i podaży żywności w Polsce

dr hab. Joanna Szwacka-Mokrzycka, prof. SGGW  
Wydawca: Wydawnictwo SGGW; <http://www.wydawnictwosggw.pl>  
Warszawa 2013 r.: stron 185, ISBN 978-83-7583-491-8

Publikacja zawiera zagadnienia związane ze zmianami i rozwojem zachodzącym w strefie popyt-podaż na produkty żywnościowe w Polsce na przestrzeni lat, na tle krajów Unii Europejskiej. W publikacji dokonano analizy zmian makrootoczenia rynku żywnościowego z uwzględnieniem sytuacji gospodarczej, zmian potrzeb konsumentów, a także zmian polityki kredytowej i jej wpływu na poziom popytu na kredyty. Zidentyfikowano tendencje zmian zachodzących w czynnikach kształtujących popyt na produkty żywnościowe. W ramach tego dokonano klasyfikacji potrzeb konsumpcyjnych wraz z ich hierarchizacją. Omówiono, jak ważna jest potrzeba zaspokajania głodu na tle innych potrzeb człowieka.

Opisano czynniki ekonomiczne, socjologiczne, psychologiczne i marketingowe kształtujące popyt, a także przeanalizowano proces podejmowania decyzji zakupowych. W ostatnich rozdziałach opracowania dokonano analizy tendencji zmian popytu i podaży w wybranych przedsiębiorstwach branży spożywczej wraz z perspektywami ich rozwoju.

dr inż. Iwona Michalska-Požoga



### Higiena produkcji żywności

Pod redakcją prof. dr hab. Danuty Kołożyn-Krajewskiej  
Wydawca: Wydawnictwo SGGW; <http://www.wydawnictwosggw.pl>  
Warszawa 2013r.: Wydanie IV poprawione i uzupełnione;  
stron 340; ISBN 978-83-7583-395-9

Kolejna, czwarta edycja podręcznika pod redakcją Prof. Danuty Kołożyn-Krajewskiej. W odniesieniu do poprzedniego wydania podręcznik został uzupełniony o rozdział dotyczący systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności według normy ISO 22000 oraz o rozdział dotyczący analizy ryzyka zdrowotnego żywności. Znalazły się w nim informacje dotyczące zarządzania ryzykiem. Podręcznik może być podstawą do edukacji studentów na wszystkich kierunkach związanych z szeroko rozumianą żywnością, szczególnie tam, gdzie realizowane są przedmioty poświęcone higienie produkcji żywności, np.: bezpieczeństwo i higiena produkcji, higiena żywienia zbiorowego, systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Podręcznik ten może być również przydatny, jako zbiór wiedzy dotyczącej higieny produkcji dla pracowników sektora żywnościowego. Autorzy wykorzystali przy przygotowywaniu podręcznika nie tylko wiedzę i doświadczenie nauczycieli akademickich, ale również szeroką wiedzę wynikającą ze współpracy z przemysłem spożywczym i zakładami gastronomicznymi.

dr inż. Sylwia Mierzejewska