

## **Mikrobiologia**

Praca zbiorowa pod red. nauk. Jadwigi Baj

Wydawca: Wydawnictwo Naukowe PWN

Warszawa 2018 r., wydanie I, stron 480, ISBN 978-83-01-20036-7

Nowoczesny podręcznik do mikrobiologii, w którym omówiono budowę, metabolizm i genetykę prokariotów, czyli bakterii i archeonów. Opiszano w nim strukturę genomów prokariotycznych oraz zjawiska determinujące zmienność tych mikroorganizmów, zwracając szczególną uwagę na horyzontalny transfer genów. Wskazano również na rolę prokariotów w kształtowaniu biosfery, a także na ich praktyczne wykorzystanie w przemyśle (np. biopaliwa, bioenergia, bioługowanie), rolnictwie i ochronie środowiska (np. biodegradacja, bioremediacja). Odrębny rozdział poświęcono wirusom – ich budowie, właściwościom i znaczeniu. Książka ta zawiera także informacje na temat technik stosowanych w mikrobiologii – zarówno klasycznych, jak i najnowszych, molekularnych, dzięki którym możliwy jest ogromny postęp w badaniach mikrobiologicznych.

Podręcznik skierowany jest do studentów wydziałów biologii, biotechnologii i ochrony środowiska, studentów uczelni medycznych oraz uczelni rolniczych i politechnik, nauczycieli i pracowników dydaktycznych wyższych uczelni, a także do licealistów zainteresowanych studiami biologicznymi, medycznymi i rolniczymi. Wszystkie zagadnienia przedstawione są na przykładach i dotyczą m.in. histaminy w rybach i produktach rybnych, toksyn biologicznych i przyczyn ich występowania, czynników wpływających na powstawanie biofilmów i strategii kontrolnych oraz zagrożeń ze strony *Escherichia coli*.

## **Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego**

Autor: Piotr P. Lewicki

Wydawca: Wydawnictwo Naukowe PWN

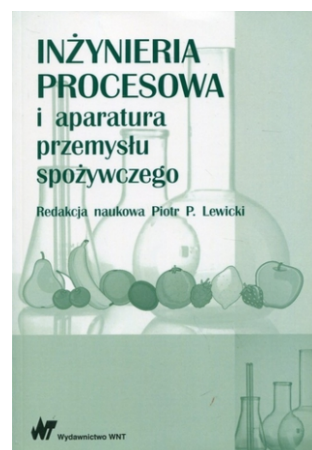
Warszawa 2017 r., wydanie VII, stron 468, ISBN 978-83-01-194-079

To już kolejne wznowienie sztanarowej pozycji wydawnictwa PWN. Podręcznik akademicki „Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego” pod redakcją naukową nieodżałowanego Prof. Piotra P. Lewickiego doczekała się kolejnego, już VII wydania. Pierwsze egzemplarze pochodzą z 1982 roku. Autorzy opracowania to wspomniany Prof. dr hab. Piotr P. Lewicki oraz Prof. dr hab. Andrzej Lenart, Dr hab. inż. Roman Kowalczyk i Dr hab. inż. Zbigniew Pałacha.

Pomimo upływających lat podręcznik jest ciągle aktualnym kompendium wiedzy adresowanym dla studentów technologii żywności i eksploatacji maszyn przemysłu spożywczego. Mimo, iż dokonał się znaczący postęp w zakresie rozwiązań konstrukcyjnych maszyn i aparatów wykorzystywanych w przetwórstwie żywności, to fundamentalne elementy podstaw procesów przetwarzania pozostały niezmiennie. Podręcznik zawiera 20 rozdziałów dotyczących zagadnień procesów przetwarzania, w tym procesy podstawowe, mechaniczne, rozdrabnianie i aglomeracja oraz zagadnienie przenoszenia ciepła i masy.

Dla studentów technologii żywności oraz uczniów szkół gastronomicznych, którzy nie posiadają podbudowy technicznej zagadnienia inżynierii procesowej są relatywnie trudne do przyswojenia. Tym bardziej przystępnie opracowana treść tego podręcznika jest wartościowa z punktu widzenia realizacji procesu dydaktycznego.

**dr hab. inż. Marek Jakubowski**



## **Badanie towarów spożywczych**

Autorzy: Wiktor Kubiński, Mariusz Niekurzak, Ewa Kubińska-Jabcoń

Wydawca: Wydawnictwo Naukowe PWN

Warszawa 2018 r., wydanie I, stron 300, ISBN 978-83-01-20047-3

Profesor AGH Wiktor Kubiński z zespołem naukowców przedstawia kolejną książkę z towaroznawstwa i badania towarów – tym razem praktyczne kompendium wiedzy dotyczące zastosowania metod badania towarów spożywczych.

Obecna książka zawiera przegląd bardzo wielu metod badania takich towarów spożywczych, jak np.:

- mięso, podroby i przetwory,
- drób, jaja i przetwory,
- tłuszcze roślinne i zwierzęce
- warzywa i owoce czy
- przetwory zbożowe.



Publikacja kierowana jest przede wszystkim do studentów technologii żywności, towaroznawstwa czy inżynierii produkcji, ale również do praktyków – technologów, specjalistów ds. kontroli jakości itd.