

NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

2(5) • 2012



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu
Wrocław 2012

Redaktor Wydawnictwa: Joanna Świrski-Korlub

Redakcja techniczna i korekta: Barbara Łopusiewicz

Łamanie: Beata Mazur

Projekt okładki: Beata Dębska

Czasopismo „Nauki Inżynierskie i Technologie” stanowi kontynuację Prac Naukowych Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu pt. „Nauki Inżynierskie i Technologie”

Praca dofinansowana przez Ministra Edukacji i Szkolnictwa Wyższego

Publikacja jest dostępna na stronie www.ibuk.pl

Czasopismo jest indeksowane w bazie AGRO <http://agro.icm.edu.pl>
oraz w adnotowanej bibliografii zagadnień ekonomicznych BazEkon
http://kangur.uek.krakow.pl/bazy_ae/bazekon/nowy/index.php

Informacje o naborze artykułów i zasadach recenzowania znajdują się
na stronie internetowej Wydawnictwa
www.wydawnictwo.ue.wroc.pl

Kopiowanie i powielanie w jakiegokolwiek formie
wymaga pisemnej zgody Wydawnictwa

© Copyright by Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu
Wrocław 2012

ISSN 2080-5985

Wersja pierwotna: publikacja drukowana

Druk: Drukarnia TOTEM

Nakład: 150 egz.

Spis treści

Wstęp	7
Marta Byrka-Siewieja, Tomasz Lesiów , Rola audytów wewnętrznych w doskonaleniu Systemu Zarządzania Jakością na przykładzie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kaliszu	9
Justyna Górecka, Marlena Gregorczyk, Tadeusz Szmańko , Wpływ zróżnicowanej wydajności połędwic sopockich na ich właściwości fizykochemiczne i jakość sensoryczną (badania modelowe)	27
Aleksandra Jedlińska, Katarzyna Samborska, Dorota Witrowa-Rajchert , Aspekty techniczno-technologiczne suszenia miodu	35
Dorota Orczyk, Daria Szymanowska-Powałowska , Izolacja bakterii z rodzaju <i>Clostridium</i> zdolnych do konwersji glicerolu do 1,3-propanodiolu i wybór pożywki produkcyjnej do ich hodowli	44
Renata Pietrzak-Fiećko, Sylwia Kacprzak , Skład kwasów tłuszczowych tłuszczu mleka krowiego pochodzącego z małych, indywidualnych gospodarstw z regionu Warmii i Mazur	60
Sławomir Sitarz, Małgorzata Janczar-Smuga , Współczesne zagrożenia bezpieczeństwa żywności, możliwości ich kontroli oraz eliminacji	68
Krystyna Szybiga, Tadeusz Miśkiewicz , Wybrane aspekty bezpieczeństwa żywnościowego województwa dolnośląskiego	94
Paweł Wolak, Adrianna Złocińska , Badanie składu chemicznego wysłodków buraczanych – produktu ubocznego przemysłu cukrowniczego	109
Zbigniew Garncarek , Recenzja książki pt. „Chemia środowiska”	120
Katarzyna Szczepańska , Opinia o książce pt. „Zarządzanie jakością żywności. Systemy, koncepcje, instrumenty”	122

Summaries

Marta Byrka-Siewieja, Tomasz Lesiów , The role of internal audits in the improvement of the Quality Management System on the example of the Regional Dairy Cooperative in Kalisz	26
Justyna Górecka, Tadeusz Szmańko, Marlena Gregorczyk , Effect of differentiation yield on the physicochemical properties and sensory quality of smoked pork loin (model research)	34
Aleksandra Jedlińska, Katarzyna Samborska, Dorota Witrowa-Rajchert , Technical and technological aspects of honey drying	43

Dorota Orczyk, Daria Szymanowska-Powalowska , Isolation of bacteria of the genus <i>Clostridium</i> and the choice of the media conversion glycerol to 1,3-propanediol.....	59
Renata Pietrzak-Fiećko, Sylwia Kacprzak , Fatty acid composition of the cow's milk fat from small, individual farms from Warmia and Mazury region.....	67
Sławomir Sitarz, Małgorzata Janczar-Smuga , Contemporary food safety hazards, possibilities of their control and elimination.....	93
Krystyna Szybiga, Tadeusz Miśkiewicz , Some aspects of food security in Lower Silesia voivodeship.....	108
Paweł Wolak, Adrianna Złocińska , Examination of chemical composition of sugar beet pulp – a by-product of sugar industry.....	119

Katarzyna Szczepańska

Politechnika Warszawska

e-mail: k.szczepanska@wz.pw.edu.pl

**OPINIA O KSIĄŻCE PT.
„ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ ŻYWNOŚCI.
SYSTEMY, KONCEPCJE, INSTRUMENTY”**

Książka autorstwa Małgorzaty Wiśniewskiej i Ewy Malinowskiej (389 stron) wydana w 2011 r. nakładem Wydawnictwa Difin w Warszawie zawiera aktualną problematykę zarządzania jakością żywności. Zagadnienie jakości żywności, szczególnie we współczesnych uwarunkowaniach rynku światowego, odgrywa kluczową rolę przede wszystkim ze względu na wpływ na szeroko rozumiany dobrobyt społeczny. Dlatego istotne jest, by podmioty rynku żywnościowego przestrzegały odpowiednich standardów dotyczących zarówno produkcji, przetwarzania żywności, jak i całego jej łańcucha dostaw po to, by zapewniać odpowiednią wartość produktom żywnościowym znajdującym się w obrocie gospodarczym. Uzasadnia to powody, dla których zamysł pisarski auterek odpowiada na potrzeby przedstawienia i usystematyzowania pojęć, koncepcji, systemów oraz metod odnoszących się do jakości żywności.

Uwzględnienie zagadnień związanych z obowiązującym prawem żywnościowym w Polsce i Unii Europejskiej stanowi o aktualności treści i jej przydatności nie tylko dla studentów, ale również i praktyków. Na szczególne podkreślenie zasługuje systematyka współczesnych pojęć i kategorii żywności, podobnie jak kontekst prawny jej bezpieczeństwa. Opisane praktyki, systemy jakości i bezpieczeństwa żywności stanowią przegląd współczesnego dorobku nauki i praktyki w tym zakresie. Jednocześnie umożliwiają one prowadzenie szeregu porównań, na przykład pod względem zakresu stosowania czy struktury i poziomu wymagań. Tym samym wyznaczają zakres obszaru regulowanego i dobrowolnego na szeroko rozumianym rynku żywnościowym. Należy podkreślić, że przedstawione w podręczniku zagadnienia umożliwiają zastosowanie prezentowanych metod zarządzania jakością żywności w celu wzrostu wartości produktów żywnościowych na wszystkich etapach jego cyklu życia. Natomiast przykłady praktyczne zastosowania wybranych metod stanowią cenną pomoc w doskonaleniu systemu zarządzania jakością żywności.

W rozdziale pierwszym – Jakość i bezpieczeństwo żywności – na tle obowiązujących przepisów prawa wyjaśniono pojęcie żywności i jej rodzajów, scharakteryzo-

wano czynniki kształtujące poziom jakości żywności oraz wyjaśniono zagadnienia związane z jej bezpieczeństwem w kontekście szeroko rozumianego prawa żywnościowego (obszar regulowany i dobrowolny).

W rozdziale drugim – Systemy znormalizowane i programy wspierające jakość i bezpieczeństwo żywności – objaśniono specyfikę normatywnego podejścia do bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem systemu zarządzania według PN-EN ISO 22000:2006 i norm związanych (PKN-ISO/TS 22003:2007, PKN-ISO/TS 22004:2007, PN-EN ISO 22005:2007). Omówiono również standardy dotyczące produkcji podstawowej oraz globalny system certyfikacji żywności, a w charakterystyce bioterroryzmu uwzględniono system CARVER+Shock.

W rozdziale trzecim – Urzędowy i rynkowy nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności – przedstawiono podmioty rynku europejskiego i polskiego sprawujące nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności oraz przedstawiono istotę przeprowadzania auditu systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

W rozdziale czwartym – Koncepcje wspierające jakość i bezpieczeństwo żywności – ujęto zagadnienia związane z kompleksowym zarządzaniem jakością, ekonomiką jakości oraz wybranymi japońskimi koncepcjami stosowanymi w zarządzaniu jakością.

W rozdziale piątym – Instrumentarium zarządzania jakością – oprócz przykładu klasyfikacji metod i narzędzi zarządzania jakością przedstawiono przykłady ich zastosowania.

W rozdziale szóstym zawarto opis praktycznych zastosowań wybranych instrumentów zarządzania jakością, w tym dla zakładu gastronomicznego, hurtowni koncentratów spożywczych oraz producenta przetworów mleczarskich.

Bez wątpienia treści podręcznika są przydatne do celów kształcenia studentów i doktorantów kierunków towaroznawstwa, technologii przemysłu spożywczego. Nie tylko porządkują, ale i rozszerzają wiedzę na temat jakości żywności. Mają również znaczenie dla praktyki zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Niewystarczająca, moim zdaniem, liczba publikacji w języku polskim dotyczących zarządzania jakością żywności upoważnia do stwierdzenia, że podjęcie trudu pisarskiego opracowania podręcznika na ten temat jest godne uznania. Znamienne dla tej wartościowej pracy jest to, że jej autorki wykazały złożoność zarządzania jakością żywności na tle uwarunkowań koncepcyjnych i prawnych. Po lekturze podręcznika jestem przekonana, że wiedza teoretyczna, liczne przykłady praktyczne oraz przemyślenia autorek w nim zawarte istotnie wzbogacają współczesny stan wiedzy o zarządzaniu jakością żywności.