

NAUKI INŻYNIERSKIE I TECHNOLOGIE ENGINEERING SCIENCES AND TECHNOLOGIES

4(19)•2015



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu
Wrocław 2015

Redakcja wydawnicza: Aleksandra Śliwka
Redakcja techniczna: Barbara Łopusiewicz
Korekta: Marcin Orszulak
Łamanie: Agata Wiszniowska
Projekt okładki: Beata Dębska

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

Publikacja udostępniona na licencji Creative Commons
Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-Bez utworów zależnych 3.0 Polska
(CC BY-NC-ND 3.0 PL)



© Copyright by Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu
Wrocław 2015

ISSN 2080-5985
e-ISSN 2449-9773

Wersja pierwotna: publikacja drukowana

Zamówienia na opublikowane prace należy składać na adres:
Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu
ul. Komandorska 118/120, 53-345 Wrocław
tel./fax 71 36 80 602; e-mail: econbook@ue.wroc.pl
www.ksiegarnia.ue.wroc.pl

Druk i oprawa: TOTEM

Spis treści

Wstęp	7
Magdalena Herter, Tomasz Lesiów: Redukcja odpadu wynikającego z błędów wizualnych z wykorzystaniem metody DMAIC / Reduction of the waste resulting from visual errors using the DMAIC method.....	9
Malgorzata A. Jarossová, Karina Mind'ašová: Comparison of the application of marketing communication tools used by organic food producers in Slovakia and Austria / Porównanie stosowania narzędzi komunikacji marketingowej przez producentów żywności ekologicznej na Słowacji i w Austrii	32
Roksana Kędrzińska, Tomasz Lesiów: Znakowanie artykułów spożywczych w odniesieniu do alergii i chorób żywienio zależnych na przykładzie piekarni-cukierni „Adar” / Labelling of foodstuffs in relation to allergies and nutritionally dependent diseases on the example of a bakery-confectionery „Adar”	49
Natalia Rajewska, Tomasz Lesiów: Pieczywo jako żywność funkcjonalna na przykładzie produktu piekarni-cukierni „Adar” / Bread as functional food on the example of bakery-confectionery „Adar” product	68
Dominika Tolik, Mirosław Słowiński, Katarzyna Desperak: Wpływ rodzaju obróbki termicznej na zmiany jakości podczas przechowywania pasztetów z odścięgniętego mięsa drobiowego / The influence of type of thermal treatment on changes in quality of pâtés from desinewed poultry meat during storage	85
Marta Tymoszek, Agnieszka Orkusz: Ocena wartości energetycznej i odżywczej diet szpitalnych na podstawie jadłospisów dekadowych / Evaluation of the energy and nutritional values of hospital diets on the basis of decade menus.....	94
Ewa Czarniecka-Skubina: Podręcznik <i>Technologia gastronomiczna</i> pod redakcją Ewy Czarnieckiej-Skubina	105
Danuta Jaworska: Informacja o podręczniku <i>Żywność pochodzenia zwierzęcego – wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej</i> pod redakcją Danuty Jaworskiej.....	107

Wstęp

W niniejszym numerze kwartalnika „Nauki Inżynierskie i Technologie” zamieszczono sześć artykułów naukowych oraz informacje o dwóch podręcznikach: *Żywność pochodzenia zwierzęcego – wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej* pod redakcją dr inż. Danuty Jaworskiej oraz *Technologia gastronomiczna* pod redakcją dr hab. Ewy Czarnieckiej-Skubina.

W pierwszej pracy zapoznano czytelników z możliwością praktycznego zastosowania metody DMAIC (*Define* – definiuj, *Measure* – mierz, *Analyze* – analizuj, *Improve* – ulepszaj, *Control* – nadzoruj). Jej użycie skutkowało usystematyzowaniem działań przeprowadzanych podczas projektu, zidentyfikowaniem czynników powodujących defekty, określeniem najważniejszych przyczyn występowania odpadów, poprawą procesu produkcji i kontroli, zwiększeniem świadomości kadry pracowniczej i dostosowaniem procesu produkcji, tak aby finalny produkt w jak największym stopniu spełniał oczekiwania konsumenta. Drugi z artykułów dotyczy porównania różnych narzędzi komunikacji marketingowej między producentami produktów ekologicznych stosowanych na Słowacji oraz w Austrii. W kolejnym opracowaniu autorzy przedstawili wprowadzone w ostatnich latach zmiany w znakowaniu produktów spożywczych, koncentrując się także na zbadaniu opinii konsumentów dotkniętych chorobami pochodzenia żywieniowego na temat tego, czy zmiany te są przez nich postrzegane jako satysfakcjonujące. W czwartym tekście opracowano recepturę na pieczywo, które można sklasyfikować jako żywność funkcjonalną. Podano ocenę takiego pieczywa, a także przedstawiono wyniki ankiety dotyczącej wiedzy konsumentów na temat żywności funkcjonalnej. W następnej pracy autorzy określili wpływ rodzaju obróbki termicznej (pasteryzacji i sterylizacji) oraz czasu przechowywania na jakość pasztetów z odścięgniętego mięsa drobiowego (Baader). Wreszcie w ostatnim z artykułów dokonano oceny wartości energetycznej i odżywczej diet szpitalnych realizowanych w wybranym szpitalu województwa dolnośląskiego, opierając się na teoretycznej analizie jadłospisów, z zastosowaniem programu komputerowego Dietetyk 2.

Wszystkim Autorom, Recenzentom, pracownikom Wydawnictwa UE oraz Sekretarzowi i aktywnie współpracującym z NIT członkom Komitetu Naukowego i Redakcyjnego za zaangażowanie w cyklu wydawniczym w roku 2016 serdecznie dziękuję.

Redaktor Naczelny
prof. dr hab. inż. Tomasz Lesiów

Podręcznik *Technologia gastronomiczna* pod redakcją Ewy Czarnieckiej-Skubina

DOI: 10.15611/nit.2015.4.07

Autorzy: Ewa Czarniecka-Skubina, Wiesława Grześnińska, Jadwiga Hamułka, Danuta Jaworska, Katarzyna Kajak-Siemaszko, Dominik Kmiecik, Józef Korczak, Renata Korzeniowska-Ginter, Danuta Kołożyn-Krajewska, Wojciech Kolanowski, Iwona Kowalczyk, Agnieszka Latoch, Wiesław Przybylski, Elżbieta Rosiak, Jarosława Rutkowska, Dariusz M. Stasiak, Marzena Tomaszewska, Joanna Trafiałek, Ingrid Wachowicz, Agata Wawrzyniak, Celina Wieczorek

Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016, wyd. I, ISBN 978-83-7583-665-3

Technologia gastronomiczna to podręcznik obejmujący 713 stron tekstu, podzielonego na 13 rozdziałów tematycznie związanych z dziedziną technologii gastronomicznej.

Autorami poszczególnych rozdziałów są pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach i Akademii Morskiej w Gdyni.

Książka jest adresowana do studentów kierunków związanych z gastronomią i hotelarstwem, technologią żywności i żywieniem człowieka, żywieniem człowieka i oceną żywności oraz dietetyką, jak również do nauczycieli przedmiotów zawodowych i pracowników zakładów gastronomicznych, zainteresowanych uzupełnianiem posiadanej wiedzy z zakresu technologii gastronomicznej.

Materiał prezentowany w podręczniku podzielono na 6 głównych części:

- informacje ogólne,
- charakterystykę procesów technologicznych i zmiany zachodzące w czasie przygotowania potraw,
- wykorzystanie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w gastronomii,
- technologię produkcji wybranych grup potraw,
- systemy technologiczne produkcji potraw,
- organizację produkcji gastronomicznej.

Podręcznik zawiera charakterystykę zakładu gastronomicznego istotną z punktu widzenia technologii gastronomicznej, w tym organizację funkcjonowania zakładów, maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii, zadania i obowiązki personelu

biorącego udział w przygotowaniu potraw. Zaprezentowano również charakterystykę procesów technologicznych przeprowadzanych w zakładach gastronomicznych różnego typu, a mianowicie: obróbkę wstępną, obróbkę cieplną (gotowanie, duszenie, smażenie, grillowanie, przetrzymywanie w ciepłe po przygotowaniu).

Ważnym elementem podręcznika jest część dotycząca specyfiki przygotowania potraw z różnych grup surowców pochodzenia zwierzęcego (mięsa ryb i bezkręgowców morskich, drobiu, mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, króliczego, baraniego, końskiego, dziczyzny, jaj, mleka i produktów mleczarskich) i roślinnego (warzyw i owoców, ziemniaków, nasion roślin strączkowych, grzybów, mąki i kasz, przypraw).

W części dotyczącej technologii produkcji wybranych grup potraw omówiono technologię przygotowania zakąsek, zup i sosów, deserów, ciast i wyrobów ciastkarskich, a także napojów.

Przedstawiono ponadto systemy technologiczne produkcji potraw (*cook-serve*, *cook-chill*, *cook-freeze*, *sous-vide*) i aspekty higieniczne produkcji gastronomicznej. Podręcznik wzbogacono o rozdział omawiający nowe trendy technologiczne w gastronomii, takie jak kuchnia molekularna, *food pairing* czy przygotowanie potraw prozdrowotnych.

Każda z grup tematycznych zawiera podstawowe zagadnienia teoretyczne uwzględniające wpływ procesu technologicznego na aspekty wartości odżywczej, jakości sensorycznej i bezpieczeństwo zdrowotne uzyskanych potraw.

Niniejsze opracowanie ma pomóc w zrozumieniu roli procesu technologicznego w uzyskaniu potraw i napojów wysokiej jakości, przyczynić się do podniesienia świadomości znaczenia jakości dla osiągnięcia sukcesu zakładu gastronomicznego oraz satysfakcji klientów z oferowanych potraw i napojów.

Treść poszczególnych rozdziałów odzwierciedla aktualny stan wiedzy i tematykę badawczą realizowaną przez autorów. Przekazując podręcznik czytelnikom, autorzy mają nadzieję, że posłuży on jako źródło wiedzy z zakresu technologii gastronomicznej.

Ewa Czarniecka-Skubina

Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie