

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

Informacja o podręczniku *Żywność pochodzenia zwierzęcego – wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej* pod redakcją Danuty Jaworskiej

DOI: 10.15611/nit.2015.4.08

Niniejszy podręcznik przeznaczony jest głównie dla studentów studiujących kierunku gastronomia i hotelarstwo, żywienie człowieka, dietetyka oraz studentów kierunku towaroznawstwo.

Podręcznik zawiera charakterystykę surowców oraz procesów przetwarzania głównych grup żywności pochodzenia zwierzęcego. Każda z grup tematycznych zawiera podstawowe zagadnienia teoretyczne uwzględniające wpływ jakości surowca i jego przetwarzania na aspekty wartości odżywczej i jakość końcową wyrobu. Ponadto wybrane tematy wzbogacone zostały o zagadnienia praktyczne – część doświadczalną, umożliwiającą praktyczne zapoznanie studentów z przedstawianą problematyką.

Część pierwsza obejmuje blok tematyczny związany z przetwórstwem mięsa czerwonego i mięsa drobiowego. Przedstawiono aspekty związane z jakością surowca mięsnego, z jego uwarunkowaniami, z głównymi problemami dotyczącymi jej zapewnienia. Ponadto w tej części przedstawiono charakterystykę mięsa wadliwego wraz z możliwościami jego wykorzystania. W rozdziałach dotyczących technologii przetwarzania produktów mięsnych zamieszczono informacje dotyczące uwarunkowań jakości wyrobów z uwzględnieniem wpływu poszczególnych etapów produkcji na jakość końcową produktu. W tej części poruszono ponadto aktualną tematykę dotyczącą aspektów zdrowotnych produktów peklowanych, wędzonych i tych z dodatkiem mięsa odkostnionego mechanicznie.

Z kolei część druga podręcznika zawiera zagadnienia związane z przetwórstwem mleka, z uwzględnieniem specyfiki wytwarzania mlecznych napojów fermentowanych, serów twarogowych oraz dojrzewających, obejmuje produkcję masła, proszków mlecznych oraz deserów mlecznych. W tej części zwrócono uwagę na aktualne trendy w mleczarstwie, produkcję mleka minimalnie przetworzonego czy mleka o przedłużonej trwałości.

W części trzeciej przedstawiono grupę tematów dotyczących technologii ryb i przetworów z ryb ze szczególnym uwzględnieniem zmian przechowalniczych tych produktów związanych ze specyfiką surowca. Zwrócono uwagę na czynniki powodujące niską trwałość surowca rybnego oraz uwarunkowania jakości tego typu produktów z uwzględnieniem specyficznych i różnorodnych technologii ich otrzymywania.

Część czwarta została poświęcona zagadnieniom związanym z charakterystyką właściwości miodu i jaj. W tej części, podobnie jak w poprzednich, poruszono główne aspekty jakościowe tych grup produktów.

Niniejszy podręcznik ma charakter podstawowy, a znaczne rozszerzenie wiedzy można uzyskać, sięgając do pozycji naukowych i technologicznych zamieszczonych w spisie literatury wykazanym w każdym z podrozdziałów niniejszego wydania.

Autorami poszczególnych rozdziałów są pracownicy naukowcy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Treść poszczególnych rozdziałów odzwierciedla aktualny stan wiedzy i tematykę badawczą realizowaną przez poszczególnych nauczycieli akademickich.

Autorzy podręcznika mają nadzieję, że posłuży on jako źródło podstawowej wiedzy dotyczącej problemu przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego i – mimo że ze względu na objętość nie wyczerpuje w pełni tematu – stanie się przydatnym narzędziem w realizowanym procesie edukacyjnym.

Z założenia podręcznik przeznaczony jest dla studentów pierwszych lat studiów, cechuje się dużą przejrzystością, a poszczególne rozdziały są przedstawione w ujednoliconym układzie. Tekst jest podzielony na podrozdziały o niewielkiej objętości, omawiające w sposób zrozumiały poszczególne zagadnienia. Treści przedstawione są w sposób jak najbardziej klarowny i niebudzący wątpliwości.

Danuta Jaworska