

WPROWADZENIE

W warunkach postępujących procesów globalizacyjnych, znacznej konkurencji na rynku żywności i zmieniających się wymagań konsumentów wyzwaniem dla podmiotów funkcjonujących w łańcuchu żywnościowym jest spełnienie wymagań z obszaru regulacji prawnych, wymagań technologicznych, systemów zapewnienia jakości, a także śledzenie aktualnych trendów na rynku. Zmiana oczekiwań konsumentów wymaga opracowywania nowych wyrobów oraz prac nad poprawą jakości i przystosowaniem ich cech do zmieniających się upodobań konsumenckich. Zróżnicowanie i rozszerzanie oferty produktów żywnościowych uzyskuje się m.in. poprzez zastosowanie nowych surowców, technologii, materiałów opakowaniowych. Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa oraz odpowiednich właściwości sensorycznych, odżywczych, prozdrowotnych żywności, a także wygody spożycia stanowi ważny aspekt nowoczesnej produkcji i dystrybucji żywności.

Surowce żywnościowe, zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, są źródłem składników odżywczych pełniących w organizmie człowieka funkcje materiału energetycznego i budulcowego, czynników regulujących przebieg procesów metabolicznych, a także warunkujących ważne dla konsumenta cechy organoleptyczne produktów: barwę, smak, zapach, teksturę. Kształtowanie jakości żywności podczas przetwarzania i przechowywania zależy od przebiegu różnych procesów: fizycznych, chemicznych, biologicznych, którym podlegają składniki żywności. Procesy te mogą prowadzić do strat poszczególnych substancji, ograniczenia ich dostępności oraz powstawania pochodnych i nowych związków, które wpływają na cechy organoleptyczne, właściwości fizykochemiczne, wartość odżywczą, trwałość i bezpieczeństwo produktów. Problem jest złożony, ponieważ charakter i nasilenie niekorzystnych zmian są bardzo zróżnicowane i zależą od wielu czynników. Struktura chemiczna składników żywności, a zwłaszcza charakter występujących wiązań, determinują ich wrażliwość na działanie warunków środowiska, zwłaszcza energii promienistej, termicznej, pH , dostępności tlenu, katalizatorów. Dlatego ważna jest znajomość kierunków przemian poszczególnych substancji

i sposobów ich ograniczania w celu zapewnienia jakości, w tym szczególnie bezpieczeństwa produkowanej żywności. Nie ma wątpliwości, że do rozwiązywania problemów w tym zakresie niezbędne jest wsparcie ze strony badań naukowych i kształcenie specjalistów w zakresie towaroznawstwa oraz zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Zakres tematyczny niniejszego podręcznika obejmuje treści zawarte w programie specjalności studiów dotyczących problematyki żywności, realizowanych na kierunkach jakość i rozwój produktu oraz zarządzanie i inżynieria produkcji w ramach takich przedmiotów, jak: kształtowanie jakości żywności, jakość żywności, ocena jakości wyrobów żywnościowych, inżynieria produkcji żywności.

Treści zawarte w podręczniku mogą być pomocne w rozwijaniu wiedzy, umiejętności i kompetencji studentów w zakresie kształtowania i oceny jakości żywności z uwzględnieniem uwarunkowań surowcowych, technologicznych i prawnych, a także obecnych trendów na rynku żywności.

Praca składa się z dziesięciu rozdziałów zawierających treści obejmujące prawne uwarunkowania produkcji żywności, charakterystykę czynników wpływających na jakość i trwałość żywności z uwzględnieniem przemian podstawowych składników surowców żywnościowych, właściwości tekstury, roli dozwolonych substancji dodatkowych i aromatów, a także kształtowania wartości odżywczej i prozdrowotnej produktów. Szczególną uwagę poświęcono zagadnieniu autentyczności żywności i metodom wykrywania zafałszowań. Ostatni rozdział podręcznika zawiera informacje dotyczące nowoczesnych systemów pakowania żywności.

Maria Małecka