

Nowe książki

W maju tego roku nakładem Wydawnictwa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu ukazał się nowy podręcznik akademicki „Hodowla, chów i użytkowanie kóz”. Opracowanie liczące 426 stron powstało pod redakcją prof. Jacka Wójtowskiego (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu), a jego autorami są wybitni polscy i zagraniczni specjaliści. Podręcznik kompleksowo omawia zagadnienia hodowli i chowu kóz, ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki rozrodu, żywienia, pielęgnacji oraz charakterystycznych dla tego gatunku zachowań zwierząt. Szczegółowo opracowany rozdział dotyczący pozyskiwania i przetwórstwa mleka koziego pozwala na doskonalenie wiedzy z zakresu mlecznego użytkowania kóz. Omawiane zagadnienia genetyki populacji oraz programów hodowlanych dla kóz mlecznych umożliwiają poznanie najnowszych dokonań i trendów w obrębie aktualnie realizowanych prac hodowlanych.

Absolutną nowością w stosunku do dotychczasowych opracowań podręcznikowych są rozdziały dotyczące postępów cytogenetyki i genetyki molekularnej oraz chorób kóz. Całość uzupełniają liczne, piękne i starannie dobrane ilustracje, z których na szczególną uwagę zasługują unikalne, w przeważającej większości po raz pierwszy publikowane fotografie dzikich przedstawicieli podrodziny *Caprinae*. Podnoszą one walory naukowo-dydaktyczne książki jako podręcznika akademickiego, adresowanego głównie do studentów kierunków: zootechnika, biologia i weterynaria.

Mimo iż podręcznik jest obecny na rynku wydawniczym zaledwie od kilku miesięcy, zdobył duże uznanie w środowisku wydawców książek i podręczników naukowych. Potwierdzeniem jest zdobycie prestiżowej Nagrody Głównej Stowarzyszenia Wydawców Szkół Wyższych w Konkursie na Najlepszy Podręcznik Akademicki roku 2013. Konkurs odbywał się w ramach Targów Książki – XVII Poznańskich Dni Książki Naukowej. Impreza ta organizowana jest corocznie od 1997 roku. W tym roku zgromadziła 52 wystawców, prezentujących w dniach 9-11 października 2013 w Collegium Maius Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu nowości wydawnicze, od tego roku także popularnonaukowe.

Książkę można nabyć w księgarni ŻAK w gmachu Collegium Maximum Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (parter),



ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań, tel./faks 61 848 75 42. Księgarnia prowadzi również sprzedaż wysyłkową (płatność w formie przelewu lub za zaliczeniem pocztowym). Zamówienia należy kierować na adres mailowy: ksiegarnia-zak@wp.pl. Cena książki wynosi 47,00 zł (brutto).

Grażyna Czyżak-Runowska

Mleko kłaczy, jego właściwości i wykorzystanie

Małgorzata Jasińska, Katarzyna Skryplonek

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

W żywieniu ludzi stosuje się głównie mleko krowie, jednak także mleko innych gatunków ssaków ma dużą wartość odżywczą i stanowi cenny surowiec dla przetwórstwa. W krajach Azji Centralnej, głównie w Mongolii oraz niektórych regionach Rosji, dużą popularnością cieszy się mleko kłaczy, stosowane głównie do produkcji kumysu – tradycyjnego mlecznego napoju fermentowanego, a także w medycynie ludowej, ze względu na właściwości lecznicze. Wykorzystanie mleka kłaczy w żywieniu ludzi jest stosunkowo mało popularne w naszym regionie świata. Niewielkie zainteresowanie mlekiem kłaczy jest spowodowane przede wszystkim jego ograniczoną dostępnością (stosunkowo małe pogłowie koni, niska mleczność i krótki

okres laktacji w porównaniu z bydłem). Obecnie, gdy coraz większą popularnością cieszy się tzw. ekologiczna żywność oraz w związku ze wzrostem świadomości na temat alergizujących właściwości mleka krowiego, zastosowanie mleka kłaczy w żywieniu ludzi może stać się opłacalne ekonomicznie [8, 20]. Mleko to w krajach zachodnich jest już stosowane w diecie dzieci z alergią na mleko krowie, jako jego alternatywa. Dodatkowo polecane jest osobom starszym oraz rekonwalescentom, jako substancja wspomagająca układ odpornościowy i przeciwdziałająca miażdżycy. Inne jego zastosowanie to produkcja kosmetyków naturalnych, w których stanowi składnik o właściwościach nawilżających oraz opóźniających procesy starzenia skóry. Wyjątkowe właściwości mleka kłaczy wynikają z jego unikalnego składu, który wyraźnie różni się od składu mleka krowiego i w wielu aspektach jest zbliżony do składu mleka kobiecego [20].

Skład mleka kłaczy

Mleko jest wieloskładnikową mieszaniną złożoną z wody oraz zawieszonych i rozpuszczonych w niej składników organicznych i mineralnych, stanowiących suchą masę. Skład chemiczny oraz właściwości fizyko-chemiczne mleka są cechą gatunkową [22]. W tabeli 1. przedstawiono skład i właściwości fizyko-chemiczne mleka kłaczy i mleka krowiego.