

Nowe książki

Analiza jakości surowca mięsnego

Podręcznik akademicki pod redakcją prof. dr hab. Beaty Kuczyńskiej zatytułowany „Analiza jakości surowca mięsnego” jest kompleksowym, wyczerpującym i unikatowym zbiorem najnowszej wiedzy obejmującym dotychczasowy światowy dorobek naukowy z zakresu środowiskowych, genetycznych, biochemicznych i fizjologicznych czynników wpływających na jakość mięsa zwierząt gospodarskich oraz zwierzyny łownej. Podręcznik został napisany przez zespół doświadczonych nauczycieli akademickich Instytutu Nauk o Zwierzętach oraz Wydziału Hodowli, Bioinżynierii i Ochrony Zwierząt SGGW, z których każdy jest uznanym specjalistą, legitymującym się znaczącymi osiągnięciami naukowymi.

Podręcznik pomimo sporej objętości i ogromnego ładunku wiedzy jest dziełem charakteryzującym się dużą spójnością i uporządkowaną narracją.

Monografia liczy 352 strony i składa się z 7 dobrze zbilansowanych pod względem objętości części. Przedstawiona w niej treść została perfekcyjnie udokumentowana w postaci licznych tabel, rycin i barwnych fotografii. Każdy z rozdziałów posiada kilka podrozdziałów zakończonych spisem prawidłowo i starannie dobranej fachowej literatury.

Cytowane aktualne i obfite piśmiennictwo, umożliwia czytelnikowi poszerzenie wiedzy odnośnie do omawianych w opracowaniu zagadnień dotyczących m.in. metod produkcji i doskonalenia jakości mięsa bydła, trzody chlewnej, drobiu, owiec, kóz, koni, królików, nutrii i ryb oraz uwarunkowań jakości dzicyzny zwierząt łownych (tj. sarny, daniela, dziki, kuropatwy, bażanty, kaczki i gęsi).

W monografii uwzględniono również aktualne ustodawodwstwo krajowe i unijne obejmujące m.in. wymagania sanitarno-weterynaryjne obowiązujące w produkcji zwierzęcej i gospodarce łowieckiej, metody oceny pobojowej półtuszy zwierzęcych, a także programy zapewnienia jakości surowców zwierzęcych do produkcji żywności dla konsumentów.

W pierwszej części podręcznika zaprezentowano wybrane zagadnienia produkcji i przetwórstwa mięsa oraz opisano specyfikę branży mięsnej, zarówno w kraju jak i na świecie.

Drugi rozdział książki zawiera systemowy przegląd ważniejszych czynników wpływających, na jakość surowca mięsnego z uwzględnieniem specyfiki trawienia i wchłaniania składników pokarmowych u zwierząt przeżuwających i monogastycznych a także uwzględniających oddziaływanie metod żywienia zwierząt rzeźnych na kształtowanie się jakości technologicznej i sensorycznej mięsa.

W trzecim rozdziale przedstawiono wieloetapowy proces formowania się komórek mięśniowych i profil histologiczny włókien mięśniowych w kręgowców oraz wpływ żywienia na rozwój tkanki mięśniowej ryb.



Czwarta część książki prezentuje przykłady ekspresji dotychczas poznanych genów determinujących jakość technologiczną i prozdrowotną mięsa oraz produktów pochodzenia zwierzęcego.

Piąty rozdział pracy omawia szczegółowo determinanty jakości mięsa pozyskanego od poszczególnych gatunków zwierząt rzeźnych oraz opisuje cechy jakościowe mięsa, wartość odżywczą i jego chemiczny skład, a także wpływ przemian biochemicznych zachodzących w tkance mięśniowej na przydatność technologiczną i kulinarną mięsa.

W szóstym rozdziale przedstawiono organizację kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, w tym bezpieczeństwo zdrowotne w obrocie towarowym dzicyzny w Polsce, z uwzględnieniem ważniejszych przepisów prawnych i zasad pozyskiwania zwierząt łownych celem wprowadzenia ich na rynek.

Siódmy rozdział podręcznika przedstawia szczegółowy opis standardowych i niestandardowych metod laboratoryjnych oceny jakości mięsa z elementami biochemii.

Podręcznik rekomendowany jest dla nauczycieli akademickich, studentów i młodych pracowników nauki uniwersytetów przyrodniczych i ekonomicznych. Bogactwo wiedzy zawarte w tym opracowaniu może być cennym źródłem informacji dla absolwentów wymienionych uczelni, chcących uaktualnić i pogłębić swoją wiedzę oraz dla studentów studiów doktoranckich i podyplomowych. Polecany jest także dla nauczycieli i uczniów szkół gastronomicznych, rolniczych i weterynaryjnych oraz osób mających kontakt ze zwierzętami gospodarskimi i łownymi.

mi, a także dla ludzi związanych zawodowo z produkcją i przetwórstwem mięsa.

Elektroniczna wersja publikacji „Analiza jakości surowca mięsnego” jest już dostępna na platformie

IBUK Libra: <https://libra.ibuk.pl/reader/analiza-jakosci-surowca-miesnego-praca-zbiorowa-pod-redakcja-279357>

Marian Kuczaj

Dzikie świniowate. Biologia, znaczenie w środowisku, zarządzanie populacją

Świniowate jako zwierzęta wszystkożerne stanowią bardzo ważny element środowiska naturalnego w Europie, Azji oraz Afryce. Pożerając padlinę i eliminując chore, osłabione osobniki innych gatunków zwierząt, spełniają w środowisku naturalnym swoistą funkcję sanitarną. Bywają także uporczywymi szkodnikami w uprawach polowych. *Sus domestica* (także przedstawiciel rodziny świniowatych) jako „producent” mięsa jest jednym z gatunków zwierząt o bardzo dużym znaczeniu gospodarczym.

Książka ***Dzikie świniowate. Biologia, znaczenie w środowisku, zarządzanie populacją*** autorstwa prof. Anny Rekiel stanowi bardzo cenne, wręcz unikatowe kompendium wiedzy o różnych przedstawicielach rodziny świniowatych – *Suidae*. Autorka w kolejnych rozdziałach opracowania przedstawia pochodzenie rodziny świniowatych; podstawy najnowszej taksonomii przedstawicieli tej rodziny; w sposób uporządkowany prezentuje cztery plemiona: *Suini*, *Babyrusingi*, *Phacochoerini*, *Potamochoerini*. Szczegółowo omawia morfologię i biologię poszczególnych gatunków oraz zagadnienia ekologiczne i etologiczne, w tym specyfikę behawioru (pokarmowego, płciowego i socjalnego) różnych gatunków na kolejnych etapach ich rozwoju osobniczego. Autorka wskazuje stopień zagrożenia wyginięciem różnych gatunków rodziny świniowatych. Niewątpliwym atutem tej publikacji jest podkreślenie wagi aspektów ekologicznych i zoologicznych związanych z zarządzaniem populacjami świniowatych w ramach lokalnych programów ochrony, hodowli jak też reintrodukcji. W zakresie warunkowań ekologicznych zwraca uwagę na ich naturalne siedliska, rozmieszczenie geograficzne, znaczenie w środowisku oraz występujące zagrożenia. Bogaty zestaw cytowanej aktualnej literatury źródłowej pozwoli bardziej dociekliwym czytelnikom pogłębić fachową wiedzę dotyczącą przedstawicieli wybranego gatunku krewnych dzików europejskich. Dodatkowym atutem książki jest trafnie dobrana bogata grafika uzupełniająca w postaci rycin, mapek oraz fotografii, umieszczonych zarówno w tekście, jak i w barwnej wkładce.

Podręcznik ***Dzikie świniowate. Biologia, znaczenie w środowisku, zarządzanie populacją*** spełnia z nadlatkiem funkcję poznawczą i edukacyjną. Promuje potrzebę ochrony środowiska naturalnego, w tym populacji dziko żyjących przedstawicieli rodziny świniowatych (*Suidae*). Jest źródłem aktualnej i wartościowej, specjali-



stycznej wiedzy, ważnej nie tylko dla studentów uczelni rolniczych oraz słuchaczy kierunków biologicznych i nauczycieli biologii. Jest skierowany również do szerokiego grona miłośników przyrody, którym los zagrożonych gatunków nie jest obojętny. Zwraca także uwagę na ważną rolę parków narodowych i krajobrazowych oraz ogrodów zoologicznych w ochronie środowiska naturalnego i stanowi zachętę do ich odwiedzania w kraju i za granicą.

„Dzikie świniowate. Biologia, znaczenie w środowisku, zarządzanie populacją” ISBN 978-83-8237-080-5; obejmuje 170 stron (w tym 18 stron to barwna wkładka ze zdjęciami omawianych przedstawicieli rodziny świniowatych w ich naturalnym środowisku). Książka jest dostępna w sprzedaży – cena 25 PLN. Informacje i propozycje edukacyjne, w tym dotyczące książki „Dzikie świniowate” zainteresowani czytelnicy znajdą na stronie Wydawnictwa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie; <https://www.wydawnictwosggw.pl/>

Czesław Kłócek