Pavel Kadlec, Karel Melzoch, Michal Voldřich a kol.

Technologie potravin: Co byste měli vědět o výrobě potravin?

Nakladatelství KEY Publishing, s. r. o., Ostrava pro Fakultu potravinářské a biochemické technologie VŠCHT v Praze, ISBN 978-80-7418-051-4, 2009, 1. vydání, formát B5, 534 stran.

Publikace se objevila na knižním trhu v únoru 2010. Vydalo ji nakladatelství KEY Publishing pro Fakultu potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro potraviny Potravinářské komory ČR a za podpory sponzorů, významných potravinářských podniků. Určena je všem zájemcům o ucelené znalosti související s výrobou potravin a měla by sloužit nejen jako učebnice pro studenty potravinářského a příbuzného zaměření všech stupňů, ale také jako zdroj základních informací pro odbornou i laickou veřejnost. Z předmluvy uvádíme:

Text knihy je souhrnným přehledem tradičních potravinářských technologií, rozděleným do osmi kapitol.

Úvodní kapitola **Evropská technologická platforma pro potraviny** shrnuje cíle, očekávaný vývoj a vize v oblastech potravinářského aplikovaného výzkumu, což je důležité především pro komunikaci mezi průmyslem a akademickou sférou z pohledu inovací a transferu moderních technologií a trendů do praxe.

Kapitola **Obecné zásady výroby potravin** uvádí obecné požadavky na suroviny (včetně geneticky manipulovaných organismů), jsou zde uvedeny principy úchovy potravin, charakteristika základních inženýrských, biochemických a mikrobiologických procesů v potravinářské výrobě, principy fermentačních technologií, je pojednáno o zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin, principech kontroly jakosti, správné výrobní a hygienické praxi, úpravách pitné vody, problematice obalů a obalové techniky a o zpracování vedlejších produktů a odpadů. Těžištěm knihy jsou kapitoly pojednávající o jednotlivých potravinářských komoditách:

Kapitola **Konzervace potravin a technologie masa** pojednává o zpracování ovoce a zeleniny, výrobě nealkoholických nápojů, zpracování masa, drůbeže, ryb a o výrobě masných výrobků včetně zpracování vedlejších jatečních produktů, zpracování vajec a výrobě hotových jídel a lahůdek.

Technologie mléka zahrnuje vlastnosti mléka a jeho základní ošetření, výrobu tekutých, koncentrovaných a sušených mléčných výrobků, výrobu másla a mrazených smetanových krémů, zákysových kultur, fermentovaných mléčných výrobků, probiotik a prebiotik, tvarohů a sýrů.

Technologie olejů, tuků, detergentů a kosmetiky pojednává o výrobě olejů a tuků z rostlinných a živočišných surovin, o rafinaci a modifikaci olejů a tuků, včetně oleochemického využití olejů a tuků, výrobě mýdla, práškových a kapalných detergentů a kosmetiky.

Kapitola **Fermentační technologie** popisuje výrobu sladu, piva, lihu a lihovin, vína, droždí a octa.

Technologie sacharidů zahrnuje výrobu řepného cukru, čokolády, čokoládových a nečokoládových cukrovinek, mlýnskou technologii, výrobu pekárenských výrobků, těstovin, trvanlivého pečiva, snack výrobků, výrobu a zpracování škrobu a modifikovaných škrobů a výrobky ze sóji.

V kapitole **Výroba pochutin a zpracování suchých plodů** je pojednáno o zpracování kávy včetně kávových náhrad, o čaji, koření, o výrobě aromat a trestí a o zpracování oříšků a arašídů.

Na závěr každé kapitoly této knihy je uveden seznam doporučené literatury.

Pro všechny potravinářské obory, zpracovávající suroviny rostlinného i živočišného původu, má klíčový význam sledování vlastností vstupních surovin z hlediska chemického, fyzikálního a biologického. Při vlastním zpracování se uplatňují inženýrské procesy, jejichž cílem je optimalizace technologických postupů a řízení s ohledem na šetrnost zpracování, ekologii i nízkou energetickou náročnost. Konečné výrobky pak jsou hodnoceny z hlediska výživových hodnot, hygienicko-toxikologické bezpečnosti, senzoriky a zdravotní nezávadnosti. Vedle oblasti technologické, kontroly jakosti, vývoje a inovace výrobků je pro prosperitu odvětví významná oblast obchodní, včetně marketingu surovin a konečných výrobků.

Autory jednotlivých kapitol jsou pedagogové Fakulty potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, kteří jsou zároveň špičkovými odborníky v dané oblasti a garanty jednotlivých oborů.

Po přečtení knihy získá čtenář základní znalosti o výše uvedených potravinářských technologiích, které by měli ovládat nejen odborníci pracující v potravinářském průmyslu a příbuzných oborech, ale i spotřebitelé a laická veřejnost, kteří jsou „uživateli“ (konzumenty) potravinářských výrobků. Kniha však nemůže nahradit „živé“ přednášky a kontakt s pedagogy (předními odborníky v jednotlivých komoditách), ani podrobné monografie. Zájemcům o hlubší studium a práci v oboru lze doporučit studium některého z bakalářských či magisterských studijních programů/oborů na Fakultě potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, v rámci kterého absolvují specializované předměty.

Na vydání knihy se významnou měrou podílel Českomoravský cukrovarnický spolek, Cukrovary a lihovary TTD, a. s., a Svaz lihovarů České republiky, kterým bychom chtěli i touto cestou poděkovat za podporu vzdělávání a šíření odborných informací.

Knihu, která vychází jednak v pevné vazbě s barevnými obrázky v textu a dále v brožované vazbě s černobílými obrázky, je možné zakoupit přes e-shopy a v knihkupecké síti (mj. v prodejně na VŠCHT Praha).

Pavel Kadlec