

Spis treści

Wstęp	7
Marta Byrka-Siewieja, Tomasz Lesiów , Rola audytów wewnętrznych w doskonaleniu Systemu Zarządzania Jakością na przykładzie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kaliszu	9
Justyna Górecka, Marlena Gregorczyk, Tadeusz Szymańko , Wpływ zróżnicowanej wydajności połędwic sopockich na ich właściwości fizykochemiczne i jakość sensoryczną (badania modelowe)	27
Aleksandra Jedlińska, Katarzyna Samborska, Dorota Witrowa-Rajchert , Aspekty techniczno-technologiczne suszenia miodu	35
Dorota Orczyk, Daria Szymanowska-Powałowska , Izolacja bakterii z rodzaju <i>Clostridium</i> zdolnych do konwersji glicerolu do 1,3-propanodiolu i wybór pożywki produkcyjnej do ich hodowli	44
Renata Pietrzak-Fiećko, Sylwia Kacprzak , Skład kwasów tłuszczowych tłuszczu mleka krowiego pochodzącego z małych, indywidualnych gospodarstw z regionu Warmii i Mazur	60
Sławomir Sitarz, Małgorzata Janczar-Smuga , Współczesne zagrożenia bezpieczeństwa żywności, możliwości ich kontroli oraz eliminacji	68
Krystyna Szybiga, Tadeusz Miśkiewicz , Wybrane aspekty bezpieczeństwa żywnościowego województwa dolnośląskiego	94
Paweł Wolak, Adrianna Złocińska , Badanie składu chemicznego wysłodków buraczanych – produktu ubocznego przemysłu cukrowniczego	109
Zbigniew Garncarek , Recenzja książki pt. „Chemia środowiska”	120
Katarzyna Szczepańska , Opinia o książce pt. „Zarządzanie jakością żywności. Systemy, koncepcje, instrumenty”	122

Summaries

Marta Byrka-Siewieja, Tomasz Lesiów , The role of internal audits in the improvement of the Quality Management System on the example of the Regional Dairy Cooperative in Kalisz	26
Justyna Górecka, Tadeusz Szymańko, Marlena Gregorczyk , Effect of differentiation yield on the physicochemical properties and sensory quality of smoked pork loin (model research)	34
Aleksandra Jedlińska, Katarzyna Samborska, Dorota Witrowa-Rajchert , Technical and technological aspects of honey drying	43

Dorota Orczyk, Daria Szymanowska-Powałowska , Isolation of bacteria of the genus <i>Clostridium</i> and the choice of the media conversion glycerol to 1,3-propanediol.....	59
Renata Pietrzak-Fiećko, Sylwia Kacprzak , Fatty acid composition of the cow's milk fat from small, individual farms from Warmia and Mazury region.....	67
Sławomir Sitarz, Małgorzata Janczar-Smuga , Contemporary food safety hazards, possibilities of their control and elimination.....	93
Krystyna Szybiga, Tadeusz Miśkiewicz , Some aspects of food security in Lower Silesia voivodeship.....	108
Paweł Wolak, Adrianna Złocińska , Examination of chemical composition of sugar beet pulp – a by-product of sugar industry.....	119

Wstęp

23 maja 2012 roku Wrocławska Rada Federacji Stowarzyszeń Naukowo-Technicznych NOT oraz Dolnośląski Oddział Wojewódzki SITSpoż zorganizowali konferencję pt. „Innowacje w gospodarce żywnościowej – nowe formy współpracy nauki i biznesu”. Podobne tematy konferencji pojawiają się coraz częściej, albowiem konieczność stałego zacieśniania współpracy kadry naukowej i praktyków staje się wymogiem dynamicznie zmieniającej się sytuacji w przemyśle żywnościowym. Chodzi o to, aby kadra naukowa mająca umiejętność rozwiązywania problemów i praktycznego wykorzystania swoich pomysłów znajdowała odbiorców wśród praktyków, a ci, chcąc, by ich zakłady były postrzegane jako innowacyjne, częściej podejmowali współpracę z jednostkami naukowymi.

Wizje współpracy sfery nauki i biznesu powinny być podbudowane rzetelną informacją naukową na temat realizowanych prac badawczych w poszczególnych ośrodkach naukowych, wyników badań projektów naukowych o charakterze aplikacyjnym realizowanych w konkretnych zakładach przemysłu spożywczego, jak też badań podstawowych oraz opracowaniami o charakterze przeglądowym obrazującymi stan wiedzy na dany temat.

Temu celowi mają także służyć prace zamieszczone w kolejnym numerze NIT przygotowane przez pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu i Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz kadry naukowej Wydziału Inżynieryjno-Ekonomicznego Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu. Tematykę zamieszczonych prac pokrótce omówiono poniżej.

W zarządzaniu jakością istotną rolę w zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa żywności odgrywają audyty wewnętrzne. Na przykładzie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kaliszu przedstawiono korzyści wynikające z wdrożonego i sprawnie funkcjonującego Systemu Zarządzania Jakością oraz podejmowanych działań służących jego doskonaleniu na bazie przeprowadzanych audytów. Przedstawiono także rolę analizy SWOT w ocenie przyjętej strategii rozwoju przedsiębiorstwa.

W kolejnej pracy starano się określić zależność wpływu zróżnicowanej wydajności połędwicy sopockiej poprzez zastosowanie czterech poziomów nastrzyku mięsni Ld świń rasy Wielka Biała Polska solanką: 15, 30, 45 i 60%, na jej ocenę właściwości fizykochemicznych, analizę sensoryczną oraz konsumencką akceptowalność.

Autorzy kolejnego artykułu postawili sobie za cel możliwość wykorzystania, w stopniu większym niż do tej pory, miodu w przemyśle. Miód stosowany był początkowo jako substancja słodząca (należy pamiętać, że zachowuje on swoje właściwości czynne w temperaturze poniżej 40°C), po czym został wyparty przez cukier, a jego wykorzystanie na skalę przemysłową jest utrudnione, gdyż cechuje się on lepką konsystencją i ulega procesowi krystalizacji. Dlatego wysuszenie miodu lub

wyprodukowanie z niego proszku stanowiłoby duże udogodnienie. O ile zastosowanie substancji nośnikowych umożliwia podwyższenie temperatury przemiany szklistej i wysuszenie miodu, o tyle wytworzenie miodu w proszku o dobrych właściwościach funkcjonalnych, z małym dodatkiem nośników i niewielką utratą związków biologicznie aktywnych jest wyzwaniem dla autorów zamieszczonego w tym wydaniu opracowania; jest to też wyzwanie dla wielu laboratoriów badawczych.

Ciekawe rozwiązanie wykorzystania produktu odpadowego, tj. frakcji glicerolowej w procesie mikrobiologicznej syntezy 1,3-propanodiolu z wykorzystaniem bakterii z rodzaju *Clostridium*, zaproponowano w następnym artykule. Na podstawie uzyskanych wyników badań dla 45 izolatów testowanych na różnych pożywkach produkcyjnych, które okazały się wydajne w konwersji glicerolu do 1,3-propanodiolu, autorzy uważają, że zagadnienie wykorzystania surowców odpadowych w procesach biokonwersji jest przyszłościowe oraz że zintegrowane procesy biotechnologiczne w niedługim czasie staną się konkurencyjne dla produktów frakcjonowania ropy naftowej.

Profil składu kwasów tłuszczowych tłuszczu mleka pozyskanego od krów pochodzących z małych indywidualnych gospodarstw regionu Warmii i Mazur jest ciekawym kompendium wiedzy umożliwiającym czytelnikowi wypracowanie własnej opinii o tym, czy spożywać mleko, czy raczej produkty mleczne przetworzone. Intrygujące pozostaje pytanie, dlaczego mleko z tego samego regionu, ale pochodzące od różnych dostawców, ma tak bardzo zróżnicowany skład kwasów tłuszczowych.

Kolejne dwie prace dotyczą bezpieczeństwa żywności. W pierwszej przedstawiono systemy i instytucje kontrolujące jakość i bezpieczeństwo żywności, instytucje nadzorujące bezpieczeństwo żywnościowe w Polsce i na świecie oraz najważniejsze, obecnie występujące zagrożenia bezpieczeństwa żywności i sposoby walki z nimi w całym łańcuchu żywnościowym. W drugiej zaś przedstawiono ocenę zmian w zakresie produkcji podstawowych surowców rolnych i spożycia żywności uzyskiwanej na ich bazie w województwie dolnośląskim w latach 2000-2009. Zwrócono uwagę na zagrożenie bezpieczeństwa żywnościowego wynikające m.in. ze stale pogłębiającej się nierównowagi bilansowej żywności i rosnącego „importu” żywności spoza regionu oraz na konieczność stworzenia systemu monitorowania bezpieczeństwa żywnościowego Dolnego Śląska.

W ostatnim artykule autorzy przebadali podstawowy skład chemiczny wysłodków buraczanych i referują możliwość wykorzystania tego produktu odpadowego nie tylko jako paszy dla zwierząt, ale także jako surowca w różnych gałęziach przemysłu chemicznego, spożywczego, farmaceutycznego i kosmetycznego.

Podobnie jak w poprzednim opracowaniu, tak i w prezentowanym zeszycie zamieszczono recenzje jednej książki oraz jednego podręcznika, zalecanych dla studentów specjalizujących się w zagadnieniach zarówno chemii środowiska (Elżbieta Kociołek-Balawejder, Ewa Stanisławska, *Chemia środowiska*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Wrocław 2012), jak też zarządzania jakością (Małgorzata Wiśniewska, Ewa Malinowska, *Zarządzanie jakością żywności. Systemy, koncepcje, instrumenty*, Wydawnictwo Difin, Warszawa 2011).

Tomasz Lesiów