

WPROWADZENIE

„Człowiek jest tym, co zje”- to stwierdzenie Ludwiga Feuerbacha, filozofa niemieckiego, dobitnie wskazuje na związki pomiędzy jakością produktów spożywczych a prawidłowym funkcjonowaniem organizmu człowieka. Pożywienie musi dostarczyć wszelkich niezbędnych składników budulcowych, energetycznych oraz biorących udział w procesach regulujących. Składniki żywności stanowią niezwykle wrażliwe struktury o przestrzennych konfiguracjach, których zniszczenie, mogące następować w czasie przetwarzania żywności, może decydować o ich biodostępności czy bioaktywności. Końcowa jakość produktu trafiającego do konsumenta to rezultat zarówno jakości surowca użytego do przetwórstwa, jak i zastosowanej technologii, a więc użycia różnorodnych dodatków, wyboru odpowiednich operacji jednostkowych, zastosowania właściwych parametrów procesu

W ostatnich latach społeczeństwo jest coraz bardziej zainteresowane wpływem żywności na zdrowie człowieka, coraz większą uwagę przywiązuje do świadomego wyboru produktów żywnościowych. Jest to, z jednej strony, skutek ostrzeżeń lekarzy dotyczących związku pomiędzy chorobami cywilizacyjnymi a niewłaściwym odżywianiem, z drugiej - szerokiej edukacji w zakresie identyfikacji wartości żywieniowej poszczególnych produktów żywnościowych. Edukacja ta prowadzona jest często przez środki masowego przekazu i niejednokrotnie jest ona mało obiektywna, ze względu na dziennikarską skłonność do wzbudzania sensacji i gry na emocjach odbiorców - konsumentów. W świadomości społeczeństwa pojęcie „żywność wysokoprzetworzona” zaczyna funkcjonować jako przyczyna złej kondycji zdrowotnej społeczeństwa. Nie dostrzega się aspektów związanych z troską wytwórców oraz naukowców o zapewnienie jej wysokiej jakości ani faktu, że rynek konsumenta oczekuje także żywności wygodnej, która jest najczęściej wysokoprzetworzona.

Dlatego właśnie Oddział Warszawski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, organizując w grudniu 2009 roku VII Konferencję Naukową z cyklu: JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTCI, zaproponował, jako wiodący, temat obrad „Kształtowanie jakości żywnościowej w procesach technologicznych”. Referaty prezentowane podczas konferencji pozwoliły sformułować rzetelną ocenę wpływu technologii na jakość żywnościową. Prelegenci przedstawili ciekawe referaty na temat zmian wartości żywnościowej, którym podlegają surowce w procesie przetwarzania, zmian wprowadzonych do technologii, a mających na celu zwiększenie wartości odżywczej produkowanej żywności, a także działań organizacyjnych czy prawnych, mających na celu troskę o ten aspekt żywności.

Na podstawie tych referatów oraz głosów, które padły w żywej dyskusji toczącej się po ich wygłoszeniu, powstały rozdziały niniejszej monografii, która jest czwartą z kolei w ramach cyklu Jakość i Bezpieczeństwo Żywności. Mamy nadzieję, że zawarta w niej wiedza będzie propagowana zarówno w środowisku naukowym, wśród wytwórców żywności, jak i wśród konsumentów i przyczyni się ona do pogłębienia wiedzy dotyczącej podejmowanych starań związanych z zapewnieniem wysokiej jakości i bezpieczeństwa produkowanej żywności.

Prezes Oddziału Warszawskiego PTTŻ

dr inż. Dorota Nowak