

## Handbook of Food Analysis

Ed. Leo M. L. NOLLET

New York - Basel, Marcel Dekker, Inc. 1996. 2041 s.

V tomto roku vyšlo vo vydavateľstve Marcel Dekker Inc. jedno z najobsažnejších diel dotýkajúcich sa analýzy potravín - Handbook of Food Analysis (Príručka analýzy potravín).

Leo Nollet ako editor spolu s kolektívom autorov pôsobiacich v jednotlivých oblastiach analýzy potravín spracovali toto dielo na vysokej odbornej úrovni, pričom ho štrukturovali do piatich tematických okruhov, obsahujúcich 48 samostatných kapitol, ktoré pokrývajú všetky oblasti analýzy potravín.

V prvom tematickom okruhu sa dielo zaoberá všeobecnými postupmi prípravy vzoriek, technikami vzorkovania a homogenizácie. V tomto celku sa tiež diskutujú štatistické metódy vyhodnocovania experimentálne získaných výsledkov.

Druhý tematický okruh sa zaoberá metódami senzorickej analýzy a stanovením fyzikálnych parametrov potravín.

Tretí tematický okruh sa zaoberá stanovením aminokyselín, peptidov, proteínov, vitamínov, alkoholov, organických kyselín, sacharidov, fenolických, aromatických a horkých látok, vlákniny, prírodných farbív, lipidov, fosfolipidov, enzýmov ako prirodzených zložiek potravín.

Štvrtý tematický okruh sa zaoberá stanovením prírodných toxických zložiek potravín, ale aj cudzorodých látok ako sú antibiotiká, rastové hormóny, pesticídy, migranty z obalových materiálov, N-nitrozozlúčeniny, polychlórované bifenily, dibenzo-p-dioxíny, dibenzofurány, polycyklické aromatické uhľovodíky a kovy.

Piaty tematický okruh sa zaoberá stanovením produktov neenzýmového hnednutia, syntetických farbív, konzervačných látok, syntetických sladidiel, kationov a aniónov. Tento celok tiež zahŕňa metódy identifikácie radiačne ošetrovaných potravín a popis progresívnych inštrumentálnych techník, používaných v analýze potravín.

Veľkú obsažnosť tohto diela dokumentuje viac ako 7900 prameňov citovanej literatúry použitej v texte presahujúcom 2000 strán s 1090 tabuľkami a schémami.

Je potešiteľné, že do knihy prispeli aj naši autori Ing. J. Karovičová a doc. Ing. P. Šimko, CSc.

Záverom je možné konštatovať, že táto publikácia je v oblasti analýzy potravín jedinečným uceleným dielom, ktoré je skutočnou „príručkou“ nielen pre študentov vysokých škôl a postgraduálnych študentov, ale je veľmi užitočnou pomôckou aj pre vedeckovýskumných pracovníkov pôsobiacich v oblasti analýzy potravín.

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.

---

Ing. Alexander Szokolay, DrSc., Štátny zdravotný ústav SR, Trnavská 52, 826 45 Bratislava.

## Carotenoids

G. BRITTON - S. LIAAEN-JENSEN - H. PFANDER (Eds.)  
Basel - Boston - Berlin, Birkhäuser Verlag AG. 1995-1996. 2 zv.

Vol. 1A: Isolation and Analysis. 1995. 328 s. ISBN 3-7643-2908-4.

Vol. 1B: Spectroscopy. 1995. 360 s. ISBN 3-7643-2909-2.

Vol. 2: Synthesis. 1996. 384 s. ISBN 3-7643-5297-3.

Nová séria kníh renomovaných autorov o karotenoidoch vychádza z druhého vydania Straubsovej práce „Key to Carotenoids“ a využíva praktické skúseností, nadobudnuté autormi najmä v posledných rokoch. Séria kníh je venovaná základnej chémii týchto dôležitých látok, podrobnému popisu metód, používaných pri výskume karotenoidov, kritickej diskusii o ich biochémií, funkciách ako aj aplikácii a napokon chemickej syntéze týchto látok.

Prvý zväzok pozostáva z dvoch častí - Vol. 1A: Isolation and Analysis, Vol. 1B: Spectroscopy. Jednotlivé kapitoly zväzku 1A sú venované histórii výskumu karotenoidov, ich štruktúre a nomenklatúre, metódam izolácie a analýz týchto látok ako aj chemickej derivatizácii a chromatografii (stĺpcová, na tenkých vrstvách, HPLC a SFC). Cennou pomôckou sú pracovné príklady izolácie a analýz karotenoidov z dôležitých prírodných zdrojov. Vol. 1B obsahuje aplikácie spektroskopických techník na identifikáciu a štruktúru eluátu.

Druhý diel knižnej série o karotenoidoch je v podstate prvá kniha, ktorá je venovaná výlučne chemickej syntéze karotenoidov. Vzhľadom na stále rastúci význam týchto látok ide o aktuálnu problematiku. Dostatočný priestor je venovaný aj syntéze vitamínu A a príbuzných retinoidov. Text je rozdelený do 4 hlavných kapitol, ktoré sú podrobnejšie, podľa potreby, rozčlenené do príslušných podkapitol. Prvá kapitola je venovaná všeobecným otázkam, perspektívam, princípom a stratégii syntézy karotenoidov. V ďalších sú detailne popísané rôzne metódy syntézy týchto látok, najmä tie, ktoré majú najväčší význam pre ich priemyselnú výrobu. Podobne ako aj v zväzku 1A, publikáciu dopĺňajú pracovné príklady, ktoré môžu byť využité aj pre študentov organickej chémie a dve prílohy - zoznam látok používaných pri syntéze karotenoidov a zoznam prirodzene sa vyskytujúcich karotenoidov pripravených úplnou syntézou.

Séria kníh uznávaných špičkových odborníkov obsahuje okrem najnovších poznatkov o karotenoidoch aj praktické návody, ktoré môžu využiť pracovníci v oblasti výživy, medicíny, potravinárskej vedy, biotech-

nológie, rastlinnej fyziológie, fotosyntézy a taxonómie, zaoberajúci sa touto problematikou. Ako už bolo povedané, publikácia môže nájsť uplatnenie aj ako praktická pomôcka pre študentov organickej chémie.

Kristína Holčíková

---

Ing. Kristína Holčíková, CSc., Výskumný ústav potravinársky, Priemyselná  
P. O. Box 25, 820 06 Bratislava.

## **Základy potravinárskych technológií**

M. DRDÁK - J. STUDNICKÝ - E. MÓROVÁ - J. KAROVIČOVÁ

1. vyd. Bratislava, MALÉ CENTRUM 1996. 512 s.

Odbornej verejnosti i vysokoškolským študentom sa nedávno dostala do rúk publikácia Základy potravinárskych technológií od autorov M. Drdáka, J. Studnického, E. Mórovej a J. Karovičovej, ktorá vyplnila veľkú medzeru na našom knižnom trhu, keď obdobná publikácia vyšla pred viac ako pätnástimi rokmi.

Autori sú skúsenými vysokoškolskými učiteľmi, a preto neprekvapuje výstižný a zrozumiteľný štýl spracovania jednotlivých kapitol.

Obsah knihy sa zameriava na tieto okruhy problémov:

- požiadavky na suroviny, vodu a obaly,
- základné operácie v potravinárskom priemysle,
- nežiadúce zmeny potravín a opatrenia na ich zabránenie.

Podstatná časť publikácie je venovaná rozhodujúcim oblastiam potravinárskeho priemyslu:

- cukrovarníctvu a výrobe cukroviniek,
- výrobe trvanlivého pečiva, múky, cestovín a škrobu,
- technológii mäsového priemyslu, hydínarstvu, spracovaniu rýb a zveriny,
- mliekárstvu a syrárstvu,
- konzervácii potravín,
- pivovarníctvu, liehovarníctvu, vinárstvu a výrobe droždia.

Autori neobišli ani základy hygieny, sanitácie, problematiku odpadov a odpadových vôd.

Textová časť knihy je doplnená fotografiami výrobných zariadení, prehľadnými tabuľkami, obrázkami a schémami.

Publikácia má netradičnú grafickú úpravu a originálne graficky riešenú obálku, ktorá upúta záujemcov o odbornú literatúru na prvý pohľad.

Vydanie knihy Základy potravinárskych technológií je záslužným vydavateľským činom verejnosti doteraz menej známeho kníhkupectva a vydavateľstva MALÉ CENTRUM, ktorý sa podaril aj vďaka podpore viacerých sponzorov.

Ing. Darina Petříková, CSc.