

KÖNYVISMERTETÉS

Megjelent a **Mezőgazda Kiadó** gondozásában a „**Tej és tejtermékek a táplálkozásban**” című könyv **Dr. Csapó János egyetemi tanár és Csapóné dr. Kiss Zsuzsanna tudományos munkatárs** tollából. A könyvben a szarvasmarha, a kecske- és juhajták, valamint potenciális táplálékforrásként a ló- és sertésajták kolosztrumanak és tejének összetételét ismertetik. Foglalkoznak a tej összetevőinek táplálkozási értékével, a tejszír, a zsírsavak, a tejfehérje, az aminosavak, a szénhidrátok, az ásványi anyagok, a nyomelemek, a vitaminok és az enzimek, valamint a különböző szerves savak jelentőségének elemzésével.

Részletesen írnak a sajtról, a szinténészetekkel előállított savanyú tejtermékekről, ezek közül is a vajról, a tejszínről, a tejfölről és az íróról. Mivel hazánkban a tej és tejtermékek szerepéről a táplálkozásban magyar nyelven az utóbbi 20 évben nem jelent meg könyv, ezért a szerzők ezt a hiányt kívánták pótolni. A könyv megírásának

elsősorban az volt a célja, hogy korszerű ismeretanyagot adjon a felsőoktatásban tanuló főiskolai és egyetemi hallgatóknak, másodsorban pedig, hogy eloszlassa mindazokat a félreértéseket - helyesbítse a hibás vagy rosszul értelmezett tudományos eredményeket - amelyek az utóbbi időben hozzájárultak a tej- és tejtermék-fogyasztás drasztikus csökkenéséhez. A 426 oldal szöveget 23 oldal irodalomjegyzék és 10 oldal tárgymutató egészíti ki a könnyebb eligazodás céljából.

A könyvet †Dohy János akadémikus az alábbi szavakkal ajánlotta mindazoknak, akik érdeklődnek az egészséges táplálkozás iránt: „Sok szempontból különleges, egyedi értéket jelentő könyvet tart kezében a tisztelt Olvasó. A Szerzőpáros több évtizedre terjedő, sokrétű és igen alapos kísérletes vizsgálatait, valamint széleskörű és elmélyült szakirodalom-értékelő munkájának eredményeit szintetizálta ebben a jelentős és előremutató műben.

Különösen érdekesek és hézagpótlóak a vizsgált fajok kolosztruma és teje összehasonlító értékelésének eredményei, az ezekből levont következtetések és javaslatok, a tej fontos alkotóelemei táplálkozási értékére - sőt egészségvédő szerepére - vonatkozó újabb megállapítások és ajánlások, amelyek a további kutatásoknak is irányt szabhatnak.

A zsírban és fehérjében koncentrált tej termelése és ipari feldolgozása, valamint a választék bővítést is szolgáló értékesítése egyre jelentősebbé válik hazánkban is. Ezért nagy figyelmet érdemelnek a könyv azon fejezetei is, amelyek ezekben a kérdésekben adnak szakszerű és sokrétű tájékoztatást az Olvasónak, aki - remélhetően - nemcsak rendszeres fogyasztója, hanem propagálója is a tej és tejtermékek fogyasztásának. Nemzetünk egészségének, életminőségének javítása érdekében minden eszközzel - a szakirodalom meggyőző erejével is - küzdenünk kell az optimális tej- és tejtermék-fogyasztás megvalósításáért.”



Dr. Kovách Gáborné
szerkesztő