

KÖNYVISMERTETÉS

„Csapó János és Csapó Jánosné „Élelmiszerkémia” című könyve igazi meglepetés a klasszikus tankönyvekhez vagy szigorú kézikönyvekhez szokott olvasónak”, írja ajánlásában Biacs Péter a Magyar Tudományos Akadémia doktora.

A könyv első fele az ásványi anyagokkal és a vízzel foglalkozik, amelyet a szénhidrátok, a fehérjék továbbá építőköveik a lipidek, valamint a vitaminok fejezet tárgyalása követ. Ezekben a fejezetekben az élő szervezetet felépítő biogén elemekkel, az aminosavakkal, a peptidekkel, a fehérjékkel, azok elsődleges, másodlagos, harmadlagos és negyedleges szerkezetével, a szénhidrátokkal - ezen belül a mono- és poliszacharidokkal a lipidekkel, ezen belül a foszfogliceridekkel, a lipoproteinekkal, a membránok felépítésével, valamint a zsír- és vízoldható vitaminokkal foglalkoznak. A következő fejezetekben a természetes színezékeket, az íz- és aromaanyagokat, továbbá az élelmiszerek egyéb szerves anyagait tárgyalják.

A kötet további részének fontosabb fejezetei a biológiai folyamatok és a biokatalízis, az élelmiszer-kémiában nagyobb jelentőségű enzimek ismertetése. Ezeket az élelmiszer-technológiai adalékok fejezetben a tartósítószeres, az antioxidánsok, az ízesítőanyagok, a mesterséges színezékek, az állományjavító és tápértékét növelő adalékok tárgyalása követi. A mérgező anyagok fejezetből a természetes és a mikroorganizmusok által termelt mérgeket, továbbá a peszticideket ismerhetik meg az olvasók. A könyv végén a csomagolóanyagokkal, valamint a tisztító- és fertőtlenítőszerrel foglalkoznak. Minden fejezet végén rövid áttekintést kap az Olvasó a tárgyalta összetevők analitikájáról. A módszerek leírásakor nem törekedtek teljességre, hanem csak az elvet, a módszer által elérhető pontosságot és az eredmények gyakorlatban való felhasználhatóságát tartották szem előtt. Az egyes eljárásokat próbálták úgy csoportosítani, hogy az Olvasó az egyszerűbb vizsgálatoktól folyamatosan jusson el a bonyolultabbakig, megismerve az élelmiszerek kémiai analízisének fontosabb lépéseit.

A gyakorlatias szemlélet és mondanivaló olvasmányossá teszi a könyvet. Ezért nem csak az egyetemi hallgatóknak, a szakembereknek, hanem szélesebb Olvasóközönségnek is ajánlom könyvüket, mely bevezet a „hétköznapi táplálkozás-tudomány”-ba is.

Dr. Kovách Gáborné
szerkesztő

