

## RECENZE



McMurry John E.:  
**Fundamentals of Organic  
Chemistry (Paperback)**

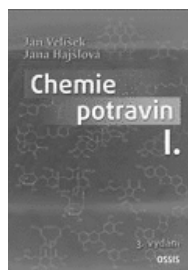
7. vydání, Brooks/Cole, Cengage Learning, 2010, 672 stran, brožovaná, cena \$69,35; £42,99. Kniha udává (c) 2011. ISBN-13: 978-1439049730

„Stručnou“ učebnici organické chemie by člověk špendlíčkem hrabal. I v sedmém vydání je tato učebnice stále na poměry „tenká“. Knižka, která je známá tím, že preferuje porozumění nad znalostí z paměti a ukazuje užitečnost i krásu organické chemie v každodenním životě. Zlepšená grafická úprava tohoto vydání, překreslené strukturní vzorce a doplněné obrázky (např. 100 potenciálových map molekul a mnoho znázornění orbitalů) přináší snadnější srozumitelnost, i když srdci recenzenta přece jenom neseďí „americký“ tón naprostého pomnutí předpisů IUPAC pro kreslení strukturních vzorců se stereogenními centry. Knižka obsahuje více konotací směřovaných na biologickou chemii (kapitolky „In the Medicine Cabinet“ a „In the Field“) a nové zkušební otázky, propojené se systémem OWL (Online Web-Based Learning, <http://www.cengage.com/owl/>) umožňují zpracovávat odpovědi na otázky po síti. Celá knižka je více orientovaná na snadné uchopení látky studenty a jejich motivaci, například pomocí provokativních příkladů. Obrazový materiál a barevný tisk usnadňují orientaci v knize.

John E. McMurry získal B.A. na Harvard University a Ph.D. na Columbia University. Je jedním z nejznámějších autorů učebnic organické chemie. Byl mnohokrát oceněn, např. National Institutes of Health Career Development Award, Alexander von Humboldt Senior Scientist Award, Max Planck Research Award a pod.

Knižku opět doporučuji jako velmi užitečnou pomůcku pro studium organické chemie od studia bakalářského výše.

*Pavel Drašar*



Jan Velíšek a Jana Hajšlová:  
**Chemie potravin**

Vydalo nakladatelství OSSIS, Tábor 2009. Rozšířené a přepracované 3. vydání, 602 stran – 1. díl, 644 stran – 2. díl, 1246 stran, 2000 chemických vzorců, 500 obrázků, 300 tabulek. Měkká laminovaná šitá vazba. Cena 1090 Kč.

ISBN 978-80-86659-15-2 (1. svazek)

ISBN 978-80-86659-16-9 (2. svazek)

ISBN 978-80-86659-17-6 (oba svazky)

Renomovaný autor již dvou vydání učebnice Chemie potravin, prof. Jan Velíšek, přichází s novým, již třetím, tentokrát rozšířeným a přepracovaným vydáním, se spoluautorkou prof. Janou Hajšlovou. Chemie potravin, od jejíhož prvního vydání právě letos uplynulo 10 let, je rozsáhlým a přehledným souborem informací určených původně pro výuku studentů magisterských a doktorských studijních programů Fakulty potravinářské a biochemické technologie, Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Na více než 1200 stranách textu, přináší nejnovější informace z moderní potravinářské chemie a dalších souvisejících oblastí potravinářských věd a příbuzných oborů. Na jejím vzniku se podílel široký kolektiv spoluautorů. Kniha poskytuje čtenáři přehled současných poznatků o chemickém složení potravinářských surovin, potravin a dalších přírodních produktů. Vedle rozsáhlého přehledu fyzikálně-chemických, chemických a biochemických vlastností a významných reakcí, které probíhají při skladování, kulinárním a technologickém zpracování potravin, je pozornost věnována také různým aspektům jejich chemické bezpečnosti. Učebnice vychází ve dvou dílech, v jednotlivých kapitolách se zabývá aminokyselinami, peptidy a bílkovinami, tuky a jinými lipidy, sacharidy, vitaminy, minerálními látkami, vodou v potravinách, sensoricky aktivními sloučeninami, které ovlivňují vůni, chuť a barvu, dále jsou zahrnuty antinutriční a toxické složky potravin, přídatné (aditivní) a kontaminující látky, včetně technologických kontaminantů. V souvislosti se vstupem České republiky do Evropské unie došlo, a stále dochází, ke změnám v potravinářské legislativě a o tuto kapitolu byla tato publikace rozšířena. Věřím, že nalezne své čtenáře mezi studenty a učiteli vysokých a středních odborných škol zaměřených na potravinářství, mezi vědeckými pracovníky v potravinářském výzkumu a v příbuzných oborech, v kontrole potravin, ve výživě, stejně tak jako v technologické potravinářské praxi i mezi chemiky, kteří se zajímají o výskyt a vlastnosti přírodních biologicky aktivních sloučenin. Může posloužit také širší veřejnosti, motivovat zájem o přírodní vědy, dále jej rozšiřovat a prohlubovat.

*Pavel Rauch.*



Pavel Kadlec,  
Karel Melzoch,  
Michal Voldřich (editoři)  
a kolektiv:  
**Co byste měli vědět  
o výrobě potravin? –  
Technologie potravin**

Vydal KEY Publishing, Ostrava  
2009 (1. vydání), 536 stran, cena  
měkká vazba 620 Kč, v e-shopu  
www.keypublishing.cz 525 Kč,

pevná vazba 650 Kč, v e-shopu www.keypublishing.cz  
550 Kč.

ISBN 978-80-7418-051-4 (měkká laminovaná vazba  
s černobílými obrázky v textu)

ISBN 978-80-7418-060-6 (pevná vazba s barevnými ob-  
rázky v textu)

V únoru 2010 se objevila na knižním trhu nová kniha „Co byste měli vědět o výrobě potravin?“, podtitul Technologie potravin, kterou vydalo nakladatelství KEY Publishing pro Fakultu potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro potraviny Potravinářské komory ČR a za podpory sponzorů, významných potravinářských podniků. Kniha je určena všem zájemcům o ucelené znalosti související s výrobou potravin a měla by sloužit nejen jako učebnice pro studenty potravinářského a příbuzného zaměření všech stupňů, ale také jako zdroj základních informací pro odbornou i laickou veřejnost.

Text knihy je souhrnným přehledem tradičních potravinářských technologií, rozděleným do 8 kapitol.

Úvodní kapitola Evropská technologická platforma pro potraviny shrnuje cíle, očekávaný vývoj a vize v oblastech potravinářského aplikovaného výzkumu, což je důležité především pro komunikaci mezi průmyslem a akademickou sférou z pohledu inovací a transferu moderních technologií a trendů do praxe.

Kapitola Obecné zásady výroby potravin uvádí obecné požadavky na suroviny (včetně geneticky manipulovaných organismů), jsou zde uvedeny principy úchovy potravin, charakteristika základních inženýrských, biochemických a mikrobiologických procesů v potravinářské výrobě, principy fermentačních technologií, je pojednáno o zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin, principech kontroly jakosti, správné výrobní a hygienické praxi, úpravách pitné vody, problematice obalů a obalové techniky a o zpracování vedlejších produktů a odpadů.

Těžištěm knihy jsou kapitoly pojednávající o jednotlivých potravinářských komoditách:

Kapitola Konzervace potravin a technologie masa pojednává o zpracování ovoce a zeleniny, výrobě nealkoholických nápojů, zpracování masa, drůbeže, ryb a o výrobě masných výrobků včetně zpracování vedlejších jateč-

ních produktů, zpracování vajec a výrobě hotových jídel a lahůdek.

Technologie mléka zahrnuje vlastnosti mléka a jeho základní ošetření, výrobu tekutých, koncentrovaných a sušených mléčných výrobků, výrobu másla a mrazených smetanových krémů, zákysových kultur, fermentovaných mléčných výrobků, probiotik a prebiotik, tvarohů a sýrů.

Technologie olejů, tuků, detergentů a kosmetiky pojednává o výrobě olejů a tuků z rostlinných a živočišných surovin, o rafinaci a modifikaci olejů a tuků, včetně oleochemického využití olejů a tuků, výrobě mýdla, práškových a kapalných detergentů a kosmetiky.

Kapitola Fermentační technologie popisuje výrobu sladu, piva, lihu a lihovin, vína, droždí a octa.

Technologie sacharidů zahrnuje výrobu řepného cukru, čokolády, čokoládových a nečokoládových cukrovinek, mlýnskou technologii, výrobu pekárenských výrobků, těstovin, trvanlivého pečiva, snack výrobků, výrobu a zpracování škrobu a modifikovaných škrobů a výrobky ze sóji.

V kapitole Výroba pochutin a zpracování suchých plodů je pojednáno o zpracování kávy včetně kávových náhrad, o čaji, koření, o výrobě aromat a trestí a o zpracování oříšků a arašídů.

Na závěr každé kapitoly je uveden seznam doporučené literatury.

Pro všechny potravinářské obory, zpracovávající suroviny rostlinného i živočišného původu, má klíčový význam sledování vlastností vstupních surovin z hlediska chemického, fyzikálního, a biologického. Při vlastním zpracování se uplatňují inženýrské procesy, jejichž cílem je optimalizace technologických postupů a řízení s ohledem na šetrnost zpracování, ekologii i nízkou energetickou náročnost. Konečné výrobky pak jsou hodnoceny z hlediska výživových hodnot, hygienicko-toxikologické bezpečnosti, senzoryky a zdravotní nezávadnosti. Vedle oblasti technologické, kontroly jakosti, vývoje a inovace výrobků je pro prosperitu odvětví významná oblast obchodní, včetně marketingu surovin a konečných výrobků.

Autory jednotlivých kapitol jsou pedagogové Fakulty potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, kteří jsou zároveň špičkovými odborníky v dané oblasti a garanty jednotlivých oborů.

Po přečtení knihy získá čtenář základní znalosti o výše uvedených potravinářských technologiích, které by měli ovládat nejen odborníci pracující v potravinářském průmyslu a příbuzných oborech, ale i spotřebitelé a laická veřejnost, kteří jsou „uživateli“ (konzumenty) potravinářských výrobků. Kniha však nemůže nahradit „živé“ přednášky a kontakt s pedagogy (předními odborníky v jednotlivých komoditách), ani podrobné monografie. Zájemcům o hlubší studium a práci v oboru lze doporučit studium některého z bakalářských či magisterských studijních programů/oborů na Fakultě potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, v rámci kterého absolvují specializované předměty.

*Pavel Rauch.*

Jan Vymětal:

### Informační zdroje v odborné literatuře

Vydal Wolters Kluwer ČR, Praha 2010. 1. vydání, 433 str., 499 Kč.

ISBN 978-80-7357-520-5

Tématice komunikací a informací se autor věnuje soustavně, o čemž svědčí jeho předchozí knihy (Úvod do studia odborné literatury, ORAC, 2000; Odborná literatura a informace v chemii, ORAC 2001; Informační a znalostní management v praxi, LexisNexis, 2006; Průvodce úspěšnou komunikací, Grada, 2008). Je proto logické, že na dosud zpracovanou tematiku navázal systémově i touto publikací, zaměřenou především na informační zdroje. Autorovým záměrem je, aby kniha posloužila jak odborníkům, kteří při studiu byli nedostatečně seznámeni s tím, jak pracovat s informacemi, tak i dnešním studentům, kteří se této základní dovednosti potřebují naučit. Publikace přitom uvádí velmi přístupnou formou návody nejen jak provádět „pasivní“ vyhledávání a využívání informací z nejrůznějších zdrojů, ale také jak „aktivně“ vytvářet tyto informační zdroje, tj. publikace různého druhu. Autor zde zúročil své bohaté zkušenosti jak z oblasti výzkumu, tak i z vedení odborného informačního střediska a technické knihovny.

Kniha je velice systematicky a logicky rozčleněna do 12 kapitol. Po stručném úvodu následuje kapitola „Současné informační prostředí“, popisující velice důkladně a z různých hledisek aktuální stav informační společnosti. Stranou nejsou ponechány ani vývojové fáze a vývojová rizika této společnosti. Vlastní text je vhodně doplněn četnými grafy i tabulkami. Situace v České republice je zde popisována v globálním kontextu. Zmíněna je i informační věda, včetně příslušné normalizace a odborné terminologie.

Další kapitola se zabývá „Informačním procesem“, přičemž postupuje vývojově od „dat“ přes „informace“ ke „znalostem“, a dále k „řízení informací“ a „řízení znalostí“. Kapitola „Struktura informačních zdrojů“ i přes svou stručnost dokonale popisuje základní zdroje podle různých hledisek. Jednotlivým informačním zdrojům jsou pak věnovány samostatné kapitoly, první z nich se zabývá „Primárními informačními zdroji“. Toto téma si vyžádalo větší rozsah kapitoly, která má 9 podkapitol, často členěných ještě podrobněji, takže celkem je zde podrobně popsáno na 30 druhů informačních zdrojů.

Následující kapitola je určena především těm, kdo chtějí publikovat. Nese název „Zásady přípravy některých primárních zdrojů“ a přináší velmi praktické návody pro zpracování článků, přednášek, výzkumných a vědeckých zpráv či patentových přihlášek.

Kapitola „Sekundární informační zdroje“ a „Terciární informační zdroje“ uvádějí nejprve základní pojmy vyskytující se při práci s těmito zdroji a dále se podrobněji zabývají hlavními typy těchto informací. Text je opět vhodně doplňován praktickými příklady a tabulkami. Následuje stručný, ale výstižný přehled „Ostatních informačních

zdrojů“, přičemž tento výčet se neomezuje jen na zdroje papírové či elektronické, ale zmiňuje neméně cenné zdroje „lidské“.

„Informačním zdrojům v elektronické formě“, se kterými se v současnosti uživatelé setkávají patrně nejčastěji, je věnována po zásluze samostatná kapitola, která opět na toto téma nahlíží z různých hledisek. Následuje popis „zdrojů informačních zdrojů“ čili „Odborných knihoven a informačních pracovišť“.

Závěrečná kapitola „Strategie vyhledávání informací a jejich zpracování“ představuje úvod do této tematiky.

Kniha je doplněna dvěma přílohami – „Výkladovým slovníkem z oblasti informačních služeb“ a funkcí a přehledem „Kódů zemí používaných v patentové literatuře“. Následuje Seznam použitých informačních zdrojů (celkem 163), Seznam použitých zkratk a Rejstřík.

Bylo by chybou, kdyby potenciálního čtenáře odradil poměrně značný rozsah této knihy, která danou tematiku pojednává opravdu komplexně a důkladně. Praktický každý uživatel si v ní najde oblast, která ho nejvíc zajímá, či se kterou se potřebuje podrobněji seznámit. Autor píše velice čtivě a vhodně kombinuje odbornou teoretickou část s praktickými návody. Menší výtka se může týkat snad jen poněkud stručnější závěrečné kapitoly, pojednávající o vyhledávání a zpracování informací.

Kniha sama o sobě je tak velmi dobrým informačním zdrojem, kde čtenář na jednom místě nalezne informace, které by jinak musel čerpat z řady různých zdrojů. Proto ji lze doporučit jak odborníkům, kteří se informacemi zabývají profesionálně, tak i běžným uživatelům, ale zejména studentům jakéhokoliv oboru, protože práce s informacemi je v dnešní době naprostou nezbytností a čím dříve a lépe se jí člověk naučí, tím lépe bude zvládat tento celoživotní úkol.

*Boris Škandera*