WSTĘP

Procesy integracyjne w Europie, rozwój międzynarodowego handlu żywnością postawiły nowe wyzwania podmiotom działającym w łańcuchu żywnościowym. Jednocześnie zwiększyły się wymagania konsumentów w procedurach wyboru żywności, a doniesienia o zagrożeniach dla zdrowia i życia, związanych m.in. z wykryciem prionów w mięsie chorych zwierząt, obecnością toksycznych substancji czy patogennej mikroflory w produktach spożywczych, spowodowały wzrost nieufności i obawy konsumentów przed niepożądanymi skutkami diety. Takie podejście wymusza wprowadzanie zmian w całym łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu" i znajduje odzwierciedlenie w nowelizacji przepisów prawa żywnościowego oraz wdrażaniu systemów zapewnienia bezpieczeństwa, nakładając na rządy państw odpowiedzialność za stworzenie efektywnych systemów nadzoru. Jakość i bezpieczeństwo żywności stały się więc w ostatnich latach jednym z najważniejszych problemów, pozostających w sferze zainteresowań producentów, handlowców, konsumentów i organów administracji państwowej, a zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, minimalizacja ryzyka wystąpienia chorób na tle wadliwego żywienia i wspieranie działań sprzyjających poprawie zdrowia publicznego należą do priorytetowych zadań w polityce państwa.

Wzrost świadomości zdrowotnej konsumentów i dążenie do utrzymania dobrego stanu zdrowia spowodowały zwiększenie w ostatnich latach zainteresowania produktami, wykazującymi, poza normalną funkcją żywieniową, efekty prozdrowotne. Działania prewencyjne lub wspomagające leczenie, poprawa zdrowia i samopoczucia na drodze wzbogacania diety w cenne dla organizmu składniki o udokumentowanym oddziaływaniu prozdrowotnym to podstawowe oczekiwania wobec żywności tzw. funkcjonalnej. Rozwój produkcji żywności funkcjonalnej może stanowić jeden z czynników poprawy zdrowia i jakości życia społeczeństwa, pod warunkiem ustalenia jednoznacznych i mierzalnych kryteriów jej oceny.

Problematyka jakości i bezpieczeństwa żywności stanowi główny nurt badawczy zespołu Katedry Towaroznawstwa Artykułów Spożywczych Akademii Ekonomicznej w Poznaniu i w tym zakresie podejmowana jest współpraca z grupami badawczymi Uczelni oraz innych ośrodków.

Niniejsza publikacja zawiera zarówno artykuły przeglądowe, m.in. dotyczące regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa produktów żywnościowych, etyki w produkcji żywności, analizy zagrożeń, metod wykrywania patogennych mikroorganizmów, żywności funkcjonalnej, jak również artykuły prezentujące oryginalne wyniki badań w zakresie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych. Szczególną uwagę poświęcono składnikom, zapewniającym właściwości prozdrowotne, występującym w surowcach i produktach żywnościowych pochodzenia roślinnego. Przedstawiono wyniki badań nad właściwościami fizykochemicznymi i biologicznymi naturalnych przeciwutleniaczy, związków niezbędnych przy projektowaniu żywności funkcjonalnej.

Niektóre zagadnienia przedstawione w niniejszej publikacji były referowane i dyskutowane na IV konferencji z cyklu „Żywność bezpieczna dla konsumenta", zorganizowanej przez Katedrę Towaroznawstwa Artykułów Spożywczych Akademii Ekonomicznej w Poznaniu i Klub Poznański Federacji Konsumentów.

Maria Małecka