

Wiadomości Zootechniczne

ROK L (2012) NUMER 3 (274)



Państwowy Instytut Badawczy

ul. Sarego 2, 31-047 Kraków
tel. 666081 176, 666081 198, 666081 202
fax 12 2856733
e-mail: wiad-zoot@izoo.krakow.pl
internet: http://www.izoo.krakow.pl

Wydawnictwa własne IZ PIB

RADA REDAKCYJNA

Przewodniczący:

prof. dr hab. Eugeniusz Herbut

Członkowie:

dr hab. Paweł Bielański, prof. IZ PIB

dr hab. Robert Eckert, prof. IZ PIB

prof. dr hab. Ewa Hanczakowska

dr hab. Józefa Krawczyk, prof. IZ PIB

prof. dr hab. Barbara Rejduch

RECENZENCI

prac zamieszczonych w numerze:

prof. dr hab. Ewa Hanczakowska (IZ PIB)

prof. dr hab. Czesław Klocek (UR Kraków)

dr hab. Maciej Ligaszewski, prof. IZ PIB

dr Aurelia Mucha (IZ PIB)

dr Anna Szumiec (IZ PIB)

prof. dr hab. Stefan Wawrzyńczak

(prof. emeryt. IZ PIB)

REDAKCJA

Redaktor naczelny: mgr Danuta Dobrowolska

Sekretarz redakcji: mgr Bogusława Krawiec

Tłumaczenie na j. ang.: mgr Jerzy Pilawski

Redaktor graficzny: mgr Bogusława Krawiec

Skład i łamanie: Maria Makarewicz

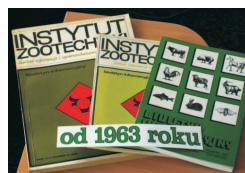
Na okładce: William Weekes (1856-1909):

„Pigs disturbed by a hen”

Redakcja informuje, że wersja drukowana czasopisma jest wersją pierwotną.

Drukowano w Zespole Wydawnictw i Poligrafii Instytutu Zootechniki PIB (2012). Nakład 550 egz.

Czasopismo
dawniej i dziś



Drodzy
Czytelnicy

Niech twoje pożywienie będzie dla ciebie lekarstwem

Statystyczny Polak zjada rocznie około 75 kg mięsa, w tym 42,5 kg **wieprzowiny**. Mięso, w tym wieprzowe, jest dla ludzi niezbędnym składnikiem diety ze względu na swój niepowtarzalny skład chemiczny, wartość odżywczą oraz zawartość pełnowartościowego białka o korzystnych proporcjach aminokwasów. Niestety, słynie ono z wysokiej zawartości tłuszczu, a zwłaszcza nasyconych kwasów tłuszczowych i cholesterolu, a tym samym jest obarczane winą za przyczynianie się do powstawania miażdżycy u ludzi. Na drodze żywieniowej można modyfikować profil kwasów tłuszczowych w tłuszczu zwierząt rzeźnych, jednak do pewnych granic. Zbyt duża ilość wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (PUFA) w tłuszczu śródmięśniowym lub zapasowym wpływa bowiem niekorzystnie na jakość i właściwości technologiczne mięsa. Tłuszcze zwierząt hodowanych na mięso kulinarne charakteryzują się, w porównaniu z roślinnymi, a także rybnymi, niską zawartością PUFA. Mają też wyższą zawartość cholesterolu.

Potocznie **cholesterolem** nazywa się obecne w osoczu krwi pokrewne substancje lipidowe – lipoproteiny, czyli dość złożone polipeptydy, zawierające cholesterol wolny i zestryfikowany. Wyróżniamy lipoproteiny o wysokiej (HDL) i niskiej gęstości (LDL). LDL transportują cholesterol do komórek ustrojowych, m.in. do nabłonka naczyń tętniczych, gdzie w pewnych warunkach może on odkładać się na ściankach tętnic w postaci blaszek miażdżycowych, dlatego też nazywany jest „złym cholesterolem”. Z kolei, HDL transportuje cholesterol z naczyń tętniczych do wątroby, ma działanie ochronne, przeciwmiażdżycowe i nazywany jest „dobrym cholesterolem”. Związek ten jest niezbędny do prawidłowego funkcjonowania organizmu i pochodzi zarówno ze źródeł pokarmowych, jak i biosyntezy. Odgrywa kluczową rolę w wielu procesach biochemicznych. Zaburzenia gospodarki lipidowej, objawiające się wzrostem stężenia cholesterolu w surowicy krwi, są istotnym czynnikiem ryzyka wystąpienia miażdżycy i chorób układu krążenia. Polskie Towarzystwo Badań nad Miażdżycą zaleca osobom cierpiącym na różne dolegliwości układu krążenia, przewodu pokarmowego, narażonym na stres, palaczom spożywanie produktów **żywności funkcjonalnej**. Żywność ta, zwana również probiotyczną lub nutraceutyczną, zawiera, oprócz odżywczych, także składniki korzystnie oddziałujące na fizjologiczne funkcje organizmu. Są to produkty otrzymane ze składników naturalnych, posiadające udokumentowany klinicznie pozytywny efekt prozdrowotny. Żywność ta może obniżyć poziom cholesterolu, wzmacniać układ odpornościowy, przywracać równowagę mikrobiologiczną układu pokarmowego, wspomagać leczenie zespołu jelita drażliwego, działać przeciwzapalnie.

Hipokrates mówił: **Niech twoje pożywienie będzie dla ciebie lekarstwem, a twoje lekarstwo twoim pożywieniem.** A zatem, jeśli jesz źle, to żadne lekarstwo ci nie pomoże, a jeśli jesz dobrze, to żadne lekarstwo nie jest ci potrzebne.

Danuta Dobrowolska

Czasopismo indeksowane przez bazę danych: ISI Web of Science (WoS) oraz Arianta

WARUNKI PRENUMERATY: Cena roczna 52,00 zł.