

## Labai svarbus ir reikalingas leidinys – Aleksandro Stulginskio universiteto prof. Sigitos Urbienės knyga „Toksiški junginiai, jų susidarymas aplinkoje ir maiste“



Virginijos Valuckienės nuotr.

Pastaraisiais dešimtmečiais kreipiamas didelis dėmesys į nuolatos didėjantį aplinkos užterštumą, taip pat į maisto produktų kokybę ir saugą. Intensyvi įvairių pramonės šakų plėtra, naujų gamybos metodų ir technologijų kūrimas bei įsisavinimas neatsiejamas su didėjančiu aplinkos užterštumu. Visuomenėje daug diskutuojama apie toksiškas medžiagas, galinčias patekti į maisto produktus ir sukelti rimtą pavojų sveikatai. Tokioms diskusijoms skiriamos atskiros televizijos ir radijo laidos. Dėl maisto, pagaminto naudojant naujas gamybos technologijas, ir aplinkos taršos įtakos maisto kokybei bei stokojant įvairiapusių tyrimų, visuomenėje plinta labai abejotinos reikšmės informacija apie maisto produktų teigiamas ir neigiamas (pvz. margarinių, majonezų, aliejų ir kt.)

savybes. Beje, yra nemažai produktų, kurių kokybė, o ypač sauga, vis dėlto kelia pavojų vartotojų sveikatai.

Kai kuriuose šalies universitetuose ir kolegijose vyksta studijos maisto kokybės ir saugos klausimais. Jau yra dėstoma maisto toksikologija ir maisto saugos principai, tačiau šioms studijoms tinkamos literatūros, ypač lietuvių kalba, trūksta. Todėl moksliniais tyrimais pagrįstos žinios apie maisto produktų toksiškumą tampa ypač reikalingos.

2010 m. pabaigoje Lietuvos žemės ūkio universiteto (dabar – Aleksandro Stulginskio universitetas) leidykla išleido KTU Maisto instituto ilgametės mokslo darbuotojos ir LŽŪU dėstytojos profesorės habilituotos daktarės Sigitos Urbienės originalų vadovėlį „Maisto toksikologijos pagrindai“. Tai pirmasis Lietuvoje vadovėlis maisto saugos klausimais.

Kur kas platesniam skaitytojų ratui autorė parengė naują leidinį – „Toksiški junginiai, jų susidarymas aplinkoje ir maiste“. Šią knygą 2011 m. išleido Aleksandro Stulginskio universiteto leidykla, leidimą rėmė Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija. Knygoje pateikiamos žinios yra naudingos agronomijos, veterinarijos ir kitiems žemės ūkio bei maisto pramonės specialistams, konsultacinėms tarnyboms ir žmonėms, besidomintiems maisto užterštumu, aplinkos tarša bei žmogaus sveikata. Ši knyga gali būti naudojama kaip pagalbiniė priemonė aukštųjų mokyklų studentams ir gimnazijų mokytojams pateikiant mokiniams žinias apie maisto kokybę bei jo įtaką jaunam organizmui.

Knygą recenzavo prof. habil. dr. Elena Griniene (KTU, Cheminės technologijos fakultetas, Maisto produktų technologijos katedra), dr. Roma Bartkevičiūtė (Sveikatos apsaugos ministerija, Sveikatos mokymo ir ligų prevencijos centras) ir prof. dr. (HP) Rimantas Stukas (Vilniaus universitetas, Medicinos fakultetas, Visuomenės sveikatos institutas).

Knygoje-studijoje pateikta išsamių žinių apie atskirus toksiškus junginius, jų susidarymą aplinkoje, pateikimo būdus į maisto grandinę ir poveikį sveikatai.

Knyga sudaryta iš 11 skyrių, kuriuos galima suskirstyti į keletą grupių. Pirmajame skyriuje labai glaustai pateiktos žinios apie bendruosius toksikologijos principus. Toliau aprašomi toksiški junginiai, patenkantys į maisto produktus iš aplinkos. Šių junginių yra gana daug. Jie yra skirtingos kilmės, todėl išdėstyti atskiruose skyriuose: Cheminės kilmės toksiški junginiai (2 skyrius) ir Biologinės kilmės toksiški junginiai (3 skyrius). Kitą atskirą toksiškų junginių grupę sudaro natūralios kilmės toksiški junginiai, susidarantys maisto produktuose: tai augalinės kilmės (4 skyrius), grybų (5 skyrius) ir jūros gyvūnų (6 skyrius) toksiški junginiai. Atskirą grupę sudaro pagrindinių ir biologiškai aktyvių maisto komponentų galimas neigiamas poveikis organizmui juos vartojant per daug dideliais kiekiais. Apie tai rašoma 7 ir 8 skyriuose. Labai svarbu žinoti apie toksiškų junginių susidarymą maisto produktų gamybos, laikymo ir kulinarinio paruošimo metu. Šių junginių susidarymas ir jų toksiškumas žmogaus organizmui pateikiamas 9 skyriuje. Labai mažai yra moksliskai pagrįstų žinių apie maisto priedų ir genetiškai modifikuoto maisto neigiamą poveikį žmogaus organizmui, jų sukeliamus pavojus. Apie tai glaustai išdėstyta 10 ir 11 skyriuose.

Visuose skyriuose aptariamos teršalų kiekio mažinimo maisto produktuose galimybės.

Rašydama knygą prof. Sigita Urbienė gausiai naudojo mokslinę literatūrą, kuri nurodoma prie kiekvieno skyriaus. Rengiant šią knygą panaudota per 600 literatūros šaltinių.

Knyga parašyta remiantis ilgamete mokslinio tiriamojo darbo patirtimi. Autorė dirbo Lietuvos maisto institute (dabar – KTU Maisto institutas) bei dėstė maisto toksikologiją Lietuvos žemės ūkio universitete (dabar – ASU) Žemės ūkio inžinerijos ir Agronomijos fakultetų bakalaurams bei magistrantams. Dirbdama mokslinį ir pedagoginį darbą, autorė S. Urbienė aktyviai dalyvavo mokslinėje veikloje maisto saugos tyrimų klausimais. Lietuvos maisto institute ilgus metus vadovavo Analitinei tyrimų laboratorijai, o LŽŪU buvo Žemės ūkio produktų kokybės tyrimų laboratorijos vedėja. S. Urbienė Lietuvos ir užsienio moksliniuose žurnaluose paskelbė daug straipsnių apie maisto užterštumą.

Prof. S. Urbienė daug metų vadovauja Lietuvos mokslų akademijos Žemės ūkio ir miškų mokslų skyriaus Maisto saugos ir kokybės komisijai. Profesorė inicijavo daugelį konferencijų, seminarų ir diskusijų, pasitelkdama medikus, veterinarijos, KTU Maisto instituto ir kitų sričių specialistus. Šie renginiai buvo itin reikšmingi skleidžiant naujausias žinias apie sveiko ir saugaus maisto svarbą žmogaus sveikatai bei švarios aplinkos išsaugojimą.

Įvairiapusė patirtis padėjo prof. S. Urbienei parengti originalų ir reikšmingą leidinį.

Veronika Vasiliauskiene  
LMA akademikė-emeritė