

Sylwetka i dorobek inż. Jacka POSTOLSKIEGO



Urodził się 2 lutego 1929 r. we Włocławku. Rozpoczął przed wojną szkołę podstawową ukończył podczas okupacji niemieckiej na konspiracyjnych kompletach (do momentu przymusowego zatrudnienia ówczesnego 14- latka od lutego 1943 r., jako listonosza w urzędzie pocztowym).

Po wyzwoleniu uczył się, częściowo w trybie przyspieszonym (dwie klasy w jednym roku szkolnym) w gimnazjum, a następnie Ogólnokształcącym Liceum im. Ziemi Kujawskiej LZK, które ukończył w 1948 r. w klasie o profilu matematyczno-fizycznym. W latach 1948-1951 studiował na Wydziale Chemicznym Politechniki Gdańskiej, Oddział Technologii Żywności, uzyskując stopień inżyniera technologa, specjalność technologia mięsa. Skierowany obowiązującym wówczas nakazem do pracy w Centralnym Inspektoracie Standaryzacji podległym Ministerstwu Handlu Zagranicznego, po kilku miesiącach zatrudnienia uzyskał zgodę na zmianę przydziału i podjął pracę w chłodni składowej – uruchamianej w tym czasie nowej inwestycji w rodzinnym mieście, zapewniającej mieszkanie służbowe dla nowoutworzonej rodziny. W ten sposób rozpoczęła się wielka życiowa przygoda dzisiejszego Jubilata z chłodnictwem żywności, która w pewnym sensie trwa nieprzerwanie od 1 marca 1952 r. po dziś dzień, mimo że aktywną pracę zawodową formalnie zakończył on 30 października 1991 r.

PRZEBIEG PRACY ZAWODOWEJ I DOROBEK

W blisko 40-letniej pracy zawodowej inż. Jacka Postolskiego, nierozzerwalnie związanej z chłodnictwem żywności, wyodrębnić można trzy podstawowe zakresy aktywnej działalności:

- 1 - pracę w przemyśle chłodniczym w okresie od 1.03.1952 do 15.09.1965 r.,
- 2 - pracę w Centralnym Laboratorium Chłodnictwa od 16.09.1965 do 30.10.1991 r.,
- 3 - działalność publicystyczną, trwającą od maja 1954 roku do chwili obecnej.

1. PRACA W PRZEMYŚLE CHŁODNICZYM

Podczas pracy w chłodni składowej we Włocławku zajmował kolejno wszystkie stanowiska kierownicze, związane z technologią chłodniczą (kierownik Kontroli Jakości, Wydziału Usług Chłodniczych, Wydziału Produkcji Mrożonek, Główny Technolog). Na stanowiskach tych wykazywał dużą aktywność, wnosząc wiele własnych inicjatyw inżynierskich w prowadzonych wówczas zespołowych pracach nad racjonalnym zagospodarowaniem tej nowej inwestycji i doskonaleniem prowadzonej działalności, początkowo wyłącznie usługowej, tj. zamrażania i przechowywania obcych towarów. W latach 1952-1956 zrealizowano w tym trybie m.in. wdrożenie odtajania komór mroźni gorącymi parami amoniaku oraz budowę, według własnego projektu i wykonawstwa odchładzalni jaj oraz adaptację pomieszczeń gospodarczych pod rampami na komory składowe.

Był to trudny, pionierski okres polskiego chłodnictwa, w którym obok świadczonych usług coraz bardziej dojrzewała i przybierała konkretne kształty koncepcja tworzenia własnej, przemysłowej produkcji mrożonej żywności. Gorącym zwolennikiem tej idei było również kierownictwo i pion techniczny zakładu, co niebawem znalazło swój wyraz w powołaniu zespołu do jej realizacji.

W latach 1957-1962 inż. J. Postolski miał znaczący udział w pracach tego zespołu, zwłaszcza przy opracowywaniu:

- założeń techniczno-ekonomicznych i projektu technicznego jednej z pierwszych w kraju hali produkcji mrożonych owoców i warzyw, a następnie projektu jej adaptacji do potrzeb produkcji mrożonych półproduktów kulinarnych i dań gotowych;
- dokumentacji technologicznej (receptury, instrukcje technologiczne, normy przedmiotowe) wielu nowych produktów przewidzianych do produkcji na rynek krajowy i eksport.

Własna dokumentacja projektowa i technologiczna o ok. 3 lata przyspieszyła zbudowanie hali technologicznej i uruchomienie produkcji przemysłowej, co przyniosło znaczne efekty finansowe, szacowane według dokumentacji chłodni na około 45 mln. zł.

W nowych warunkach przemysłowych inż. J. Postolski nadal aktywnie uczestniczył w zespołowym opracowywaniu i wdrażaniu kolejnych rozwiązań organizacyjno-technicznych, podnoszących rozmiary, rentowność i jakość tej produkcji. Ważniejsze z nich w produkcji owoców i warzyw, to:

- paletyzacja obrotów surowcem w relacji punkt skupu – magazyn – hala produkcyjna;
- zastosowanie dozowników cukru i stołów wibracyjnych w pierwszej w kraju linii produkcji truskawek z cukrem na eksport;
- zainstalowanie wentylatorów nad taśmami produkcyjnymi do wstępnego schładzania i osuszania owoców po płucze;
- kompleksowa mechanizacja obróbki technologicznej po sezonie, porzeczek i jagód zamrożonych w okresie zbioru.

W zakresie produkcji wyrobów kulinarnych i dań gotowych:

- zastosowanie basenu do kontrolowanego rozmrażania przed przerobem zamrożonych surowców zwierzęcych w wodzie o regulowanej temperaturze i prędkości przepływu;
- wdrożenie przystosowanego do warunków zakładu potokowego systemu rozbioru tusz na elementy kulinarne oraz usprawnienie procesów ich obróbki technologicznej;
- zastosowanie tacek aluminiowych do pakowania potraw, łącznie z uruchomieniem produkcji tacek i mechanizacją ich zamykania wieczkami po napełnieniu; opakowania te umożliwiały bezpośrednie rozmrażanie, ogrzewanie i spożywanie z nich potraw.

W okresie tym były to przedsięwzięcia nowatorskie, nie znane w powstającym dopiero przemyśle mrożonej żywności, które wdrażano, a następnie rozpowszechniano w trybie służbowym (doskonalenie produkcji traktowano wówczas jako nieodpłatny obowiązek kadry technicznej).

2. PRACA W CENTRALNYM LABORATORIUM CHŁODNICTWA W ŁODZI

W 1965 r. po deglomeracji powstałego w 1961 r. C.L. Chłodnictwa z Warszawy do Łodzi inż. J. Postolski, z uwagi na posiadaną wiedzę i praktyczną znajomość branży, został przeniesiony służbowo do tego organizującego się od nowa naukowego zaplecza przemysłu chłodniczego.

Wykorzystuje tam i rozwija doświadczenia wyniesione z pracy w przemyśle, kierując zorganizowaną przez siebie Stacją Oceny Produktów Mrożonych – nową w resorcie spożywczych placówką, przekształconą następnie w Zakład Badań Jakościowych.

Główna tematyka prowadzonych w tych agendach prac doświadczalnych dotyczyła:

- badań nad surowcowymi i technologicznymi uwarunkowaniami wielokierunkowych zmian jakościowych, zachodzących podczas utrwalania zamrażalniczego produktów żywnościowych;
- opracowania możliwie prostych i obiektywnych metod oceny wyróżników jakościowych zamrożonych produktów, przydatnych w warunkach przemysłowych.

W badaniach tych starano się kojarzyć ocenę sensoryczną produktów metodą punktową z metodami instrumentalnymi i analitycznymi oraz statystyczną analizą wyników.

Dla przykładu wynikiem badań nad jakością mrożonych owoców było między innymi:

- opracowanie dwóch metod obiektywizacji owoców o czerwonym zabarwieniu, opartych na:
 - I - instrumentalnym pomiarze absorpcji światła monochromatycznego w rozcieńczonych roztworach soków, przy długościach fali odpowiadającej maksimum i minimum absorpcji widma;
 - II - porównaniu ze skalą wzorców, stworzonych przy współpracy Katedry Polimerów Politechniki Łódzkiej na bazie monomeru styrenu, wybarwionego barwnikami tłuszczowymi o różnym stężeniu i spolimeryzowanych w obecności właściwych inicjatorów;
- obiektywizacja oceny zmian strukturalnych rozmrożonych truskawek w oparciu o wyciek soku oraz pomiar współczynnika spłaszczenia owoców w warunkach standartowych;
- określenie zmian obiektywnych wyróżników barwy mrożonego szpinaku (zawartości chlorofilu ogółem i jego frakcji oraz stopnia konwersji w feofitynę), w zależności od stopnia rozdrobnienia produktu, parametrów blanszowania, warunków przechowywania i rodzaju opakowań;
- określenie przydatności diagnostycznej ośmiu badanych wyróżników analitycznych oceny dojrzałości groszku w korelacji z ich oceną sensoryczną.

Badano również np. możliwości analitycznego określania dodatku cukru suchego do zamrożonych owoców oraz przydatność refraktometrycznej metody oznaczania zawartości tłuszczu w mrożonych potrawach. Większość wyników tych prac była publikowana w „Biuletynie Chłodniczym”, wydawanym przez C.L. Chłodnictwa.

Odrębnym problemem było opracowanie branżowych kryteriów kwalifikacyjnych dla mrożonych owoców, na podstawie wymagań krajowych, zaleceń międzynarodowych, własnych badań oraz uwag i opinii zgłoszonych w toku szerokiej ankietyzacji projektu i zatwierdzonych przez Biuro Znaku Jakości w końcu 1967 r. Ogółem w okresie do 1978 r. ze-społy kierowane przez inż. J. Postolskiego wdrożyły do przemysłowej praktyki kontrolnej między innymi:

- wytyczne uściślające warunki przeprowadzania kontroli jakości towarów przyjmowanych i wydawanych z chłodni;
- obowiązkowe atestowanie nowych lub modernizowanych wyrobów mrożonych wprowadzanych na rynek;

- okresowe badania porównawcze mrożonych owoców i warzyw, półproduktów kulinarnych i dań gotowych z bieżącej produkcji wszystkich zakładów chłodniczych zgrupowanych w byłym Zjednoczeniu. Badania te miały charakter ciągły, ich wyniki i wynikające z nich wnioski przekazywano okresowo Zjednoczeniu i zainteresowanym zakładom.

Działalność badawcza i kontrolna C.L. Chłodnictwa była wysoko oceniana. Zasadą było ich bieżące wykorzystywanie jako istotnej przesłanki podejmowanych przez branżę przedsięwzięć usprawniających, zwykle w formie obligatoryjnych poleceń.

Inż. J. Postolski poza sprawowaniem funkcji kontrolnych, był również głównym konsultantem i doradcą zakładów chłodniczych w zakresie jakości przemysłowej produkcji mrożonej żywności, służącym pomocą w rozwiązywaniu ich doraźnych kłopotów. Takie formy tej współpracy sprzyjały jej zacieśnianiu i integrowaniu wspólnych wysiłków. Efektem tego było m.in. wyróżnienie w latach 1970–1980 mrożonych owoców produkcji wielu zakładów znakiem jakości „1”.

Na kursach szkoleniowych organizowanych dla kadry inżynierskiej zakładów chłodniczych i pracowników instytucji kontrolnych inż. J. Postolski wielokrotnie wykladał problemy z zakresu technologii i jakości produktów mrożonych. Z ramienia C.L. Chłodnictwa współpracował także z pokrewnymi instytutami branżowymi byłych krajów demokracji ludowej w zakresie realizacji badań objętych dwustronnymi lub wielostronnymi umowami (zwłaszcza z Instytutem Chłodnictwa w Magdeburgu w NRD, gdzie w latach 1970-1976 przebywał 6-krotnie).

Po roku 1982 inż. J. Postolski przejął w C.L. Chłodnictwa od Zjednoczenia Chłodni Składowych działalność normalizacyjną w pełnym zakresie zadań, przywiązanych do funkcji Branżowego Ośrodka Normalizacyjnego Przemysłu Chłodniczego. Był m.in. autorem i koordynatorem prac nad trudną nowelizacją podstawowej dla chłodnictwa żywności Polskiej Normy PN-83/A-07005 „Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach” oraz współautorem wszystkich nowelizowanych w tym okresie PN i BN na mrożone produkty żywnościowe.

W wyniku wielu zrealizowanych inicjatyw i udokumentowanego dorobku podczas wieloletniej pracy w przemyśle chłodniczym i jego naukowym zapleczu, w 1985 r. inż. J. Postolski, po odpowiednim przewodzie uzyskał 1. stopień specjalizacji zawodowej inżyniera w ramach tzw. awansu poziomego, określonego w Uchwale RM nr 66 z dnia 6 czerwca 1983 r.

Załączona kopia dyplomu stanowiła w tamtym okresie cenioną formę uznania wysokich kwalifikacji i twórczej pracy inżyniera, a także podstawę dodatku do uposażenia, nie wiążącego się z awansem pionowym na kolejne w hierarchii stanowiska służbowe (rys.1).

Z innych ważniejszych zdarzeń w okresie pracy w C.L. Chłodnictwa wymienić można:

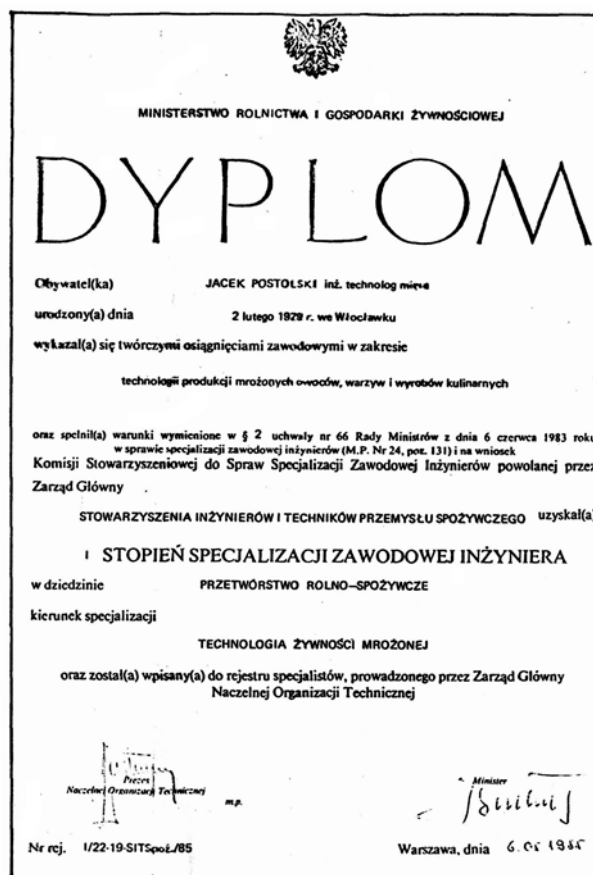
- weryfikację na stanowisko adiunkta w C.L. Chłodnictwa (1967),
- uzyskanie uprawnień NOT w zakresie tłumaczeń tekstów technicznych oraz rzeczoznawcy w dziedzinie technologii mrożonej żywności (1967),
- 3-miesięczne stypendium naukowo-techniczne FAO w RFN (1969),
- pełnienie przez 6 m-cy funkcji Kierownika C.L. Chłodnictwa (1972),
- członkostwo Komisji Problemowej C2 MICH-u (1972-1973),
- członkostwo rzeczywiste Stowarzyszenia Tłumaczy Polskich (1989).

Potwierdzeniem uznania dla aktywności i efektów pracy Jubilatą są też przyznane mu odznaczenia państwowe (Srebrny Krzyż Zasługi - 1976 r. i Krzyż Kawalerski Orderu Odrodzenia Polski - 1986 r.) oraz wyróżnienia (m.in. Odznaka Zasłużonego Prac. Przem. Spoż. - 1977 r., Honorowa Srebrna Odznaka NOT - 1981 r., Honorowa Odznaka m. Łodzi - 1987 r.), a także liczne dyplomy uznania i nagrody rzeczowe.

3. DZIAŁALNOŚĆ PUBLICYSTYCZNA

Istotną pozycję w dorobku Jacka Postolskiego stanowi jego ponad 50-letnia działalność pisarska. Ogólnie obejmowała ona:

- publikacje drukowane w krajowej prasie technicznej,
- współautorstwo opracowań książkowych i broszurowych,



Rys. 1

- inne osiągnięcia publicystyczne.

Publikacje w prasie technicznej

Już po 2 latach pracy zawodowej w przemyśle, w maju 1954 r. przygotował pierwszy artykuł, omawiający ubytki zamrażania i przechowywania mięsa i opublikował go w nr. 5/1954 czasopisma „Gospodarka Mięsna”. Była to inauguracja trwającej z różnym natężeniem do dziś pasji pisarskiej.

Jej efektem jest ponad 100 publikacji o różnym charakterze i objętości, tematycznie poświęconych – poza nielicznymi wyjątkami – szczególnie bliskim autorowi zagadnieniom technologii utrwalania zamrażalniczego żywności. W znacznej części były to artykuły popularno-naukowe i przeglądowe oraz krótkie doniesienia i notki informacyjne, mające na celu upowszechnienie tej nowej u nas dziedziny wiedzy i praktyki gospodarczej. W niektórych tekstach podejmowano próby konfrontacji tendencji światowych z aktualnym stanem omawianego problemu w kraju i formułowano określone wnioski. Opracowania z lat pracy w przemyśle do roku 1965 publikowane były praktycznie we wszystkich wydawanych wówczas krajowych periodykach technicznych przemysłu spożywczego.

Publikacje z późniejszego okresu, omawiające ogólne problemy zamrażalnictwa żywności w sposób bardziej pogłębiony drukowane były głównie w miesięczniku „Chłodnictwo”. Omówienia prowadzonych w C.L. Chłodnictwa badań zamieszczano zwykle w wydawanych przez tę instytucję „Biuletynie Chłodniczym”.

Wykaz niektórych wybranych tekstów drukowanych w prasie technicznej w okresie do końca 2000 r. zestawiono chronologicznie poniżej.

Wybrane opracowania autorstwa inż. J. Postolskiego publikowane w krajowej prasie technicznej w latach 1954 – 2000

A) Teksty z lat 1954 – 1972 prezentowane w różnych czasopismach

- [1] Ubytki naturalne podczas mrożenia i przechowywania mięsa. Gospodarka Mięsna, nr 5, 1954, s.3
- [2] Kilka uwag o chłodniczym składowaniu jaj. Przegląd Jajczarsko - Drobiarski, nr 4, 1955, s.2
- [3] Glazurowanie ryb mrożonych - ważny czynnik przedłużenia ich trwałości. Gospodarka Rybna, nr 9, 1955, s.3
- [4] Składowanie masła w chłodniach. Przegląd Mleczarski, nr 2, 1956, s.2
- [5] Wpływ zmian poubojowych i warunków obróbki chłodniczej na zdolność pęcznienia i wielkość wycieku zamrożonej tkanki mięsnej. Gospodarka Mięsna, nr 10, 1956, s.4
- [6] Doświadczalne mrożenie i przechowywanie grzybów. Przemysł Spożywczy, nr 12, 1956, s.1
- [7] Składowanie chłodnicze jabłek. Przegląd Ogrodniczy, nr 11, 1957, s.2
- [8] Mrożenie i przechowywanie mrożonych owoców i warzyw. Przetwórstwo Owocowo-Warzywne i Koncentraty, nr 2, 1958, s.2
- [9] Zmiany tkanki tłuszczowej mrożonego mięsa podczas chłodniczego przechowywania. Gospodarka Mięsna, nr 10, 1958, s.2
- [10] Charakterystyka histologicznych zmian w rybach podczas zamrażania. Gospodarka Rybna, nr 4, 1959, s.2
- [11] Chłodnie z koszulką powietrzną - skuteczny sposób walki z wysuszką mrożonego mięsa. Gospodarka Mięsna, nr 4, 1959, s.2
- [12] Intensyfikacja procesu mrożenia mięsa. Gospodarka Mięsna, nr 6, 1961, s.2
- [13] Jak obniżyć straty mięsa podczas obróbki chłodniczej i przechowywania. Gospodarka Mięsna, nr 11, 1963, s.2
- [14] Przyrządy i aparaty kontrolno-pomiarowe w chłodnictwie. Biuletyn Chłodniczy, Nr 15/1963
- [15] Doskonalenie technologii i techniki obróbki chłodniczej mięsa. Gospodarka Mięsna, nr 9, 1964, s.3
- [16] Przechowywanie mięsa w temperaturach zbliżonych do temperatury krioskopowej. Gospodarka Mięsna, nr 2, 1965, s.1
- [17] Problematyka chłodnictwa na VIII Sympozjum „Substancje obce w żywności”. Chłodnictwo, nr 3, 1966, s.2
- [18] Chemia na usługach gospodarki chłodniczej. Chłodnictwo, nr 7, 1967, s.5
- [19] Metoda wyliczania charakterystyki cieplnej produktów żywnościowych w zakresie niskich temperatur. Chłodnictwo, nr 10, 1967, s.2
- [20] Recenzja książki „Pflanzliche Lebensmittel kaltekonserviert”. Chłodnictwo, nr 6, 1969, s.1
- [21] Obiektywizacja oceny produktów mrożonych. Chłodnictwo, nr 10, 1969, s.7
- [22] Problematyka technologii chłodnictwa w działalności instytutów N.R.F. Chłodnictwo, nr 8-9, 1970, s.4 i nr 10, 1970, s.5
- [23] Zagrożenia pożarowe w chłodniach. Chłodnictwo, nr 10, 1970, s.2
- [24] Rola opakowań w ograniczeniu wysuszki mrożonej żywności. Chłodnictwo, nr 11, 1971, s.3
- [25] Światowe tendencje w przechowywaniu mrożonej żywności. Chłodnictwo, nr 12, 1971, s.3
- [26] Główne kierunki postępu technicznego w produkcji lodów jadalnych. Chłodnictwo, nr 1, 1972, s.3

[27] Wpływ wybranych czynników technologicznych na zmiany obiektywnych wyróżników barwy mrożonego szpinaku. Biuletyn CLCh, nr 2, 1972, s.13

[28] Technologia chłodnicza dla potrzeb przemysłu spożywczego. Chłodnictwo, nr 8-9, 1972, s.4

B) Współautorstwo tekstów omawiających prace badawcze C.L. Chłodnictwa

[29] Rozpoznawcze badania wstępne nad kryteriami oceny dojrzałości groszku świeżego. Współautorstwo. Biuletyn CLCh, nr 1, 1969, s.8 i nr 2, 1969, s.11

[30] Zastosowanie metody refraktometrycznej do oznaczania zawartości tłuszczu w mrożonych daniach. Biuletyn CLCh, nr 3, 1969, s.12, Współautorstwo

[31] Wstępne badania nad przechowalniczymi zmianami barwy mrożonych truskawek i wiśni. Współautorstwo. Biuletyn CLCh, nr 3, 1969, s.13

[32] Badania porównawcze wybranych cech mrożonych truskawek różnych odmian. Współautorstwo. Chłodnictwo, nr 6, 1967, s.4

[33] Przegląd dotychczasowej działalności Centralnego Laboratorium Chłodnictwa. Współautorstwo. Biuletyn CLCh, nr 1-2, 1967, s.4

[34] Spektrofotometryczny pomiar barwy owoców. Współautorstwo. Biuletyn CLCh, nr 1-2, 1968, s.17 i nr 3, 1968, s.9

[35] Objectivisation of red pigmented frozen fruits colour estimation. Współautorstwo. Annexe MICH, nr 6, 1969, s.6

[36] Badanie wpływu rodzaju opakowań na intensywność zamrażania i wybrane cechy jakościowe tuszek króliczych. Współautorstwo. Biuletyn CLCh, nr 2, 1971, s.24

[37] Próba określenia istotności różnic pomiędzy standardami jakościowymi mrożonych truskawek i jagód borówki czernicy. Współautorstwo. Biuletyn CLCh, nr 3, 1971, s.13

[38] Próby oznaczania dodatków cukru suchego do mrożonych owoców. Współautorstwo. Biuletyn CLCh, nr.1, 1972, s.13

C) Teksty z lat 1985 – 2000 publikowane w miesięczniku „Chłodnictwo”

[39] Proces blanszowania w produkcji mrożonych warzyw, nr 2 / 1985

[40] Przemiany chemiczne i biochemiczne w mrożonej żywności, nr 7 / 1985

[41] Kriogeniczne zamrażanie produktów mięsnych, nr 9 / 1985

[42] Energochłonność domowych urządzeń chłodniczych, nr 7 / 1986

[43] Niezamrażające płynne koncentraty żywnościowe, nr 8 / 1986

[44] Zagadnienia tolerancji temperatury w mrożonej żywności, nr 9 / 1986

[45] Zastosowanie mikrofal do rozmrażania żywności, nr 4 / 1987

[46] Działanie czynników chłodniczych na organizm ludzki, nr 6 / 1987

[47] Instalacje chłodnicze w transporcie, nr 7-8 / 1987

[48] Nowoczesne techniki rejestracji temperatury w produkcji i obrocie mrożoną żywnością, nr 10 / 1987

[49] Wpływ technologii schładzania i zamrażania mięsa na jego przemiany pośmierne i walory użytkowe, nr 10 / 1987

[50] Problemy jakości mrożonej żywności w łańcuchu chłodniczym, nr 2 / 1988

[51] Żywność mrożona w domu, nr 7 / 1988

[52] Ekonomiczne przechowywanie towarów w chłodni, nr 11 / 1998

[53] Temperatura - podstawowy parametr utrwalania zamrażalniczego żywności, nr 1 / 1998

[54] Opakowanie - ważny czynnik jakości i trwałości mrożonej żywności, nr 2 / 1998

[55] Przeciwdziałanie oksydacyjnym zmianom mrożonych ryb, nr 3 / 2000

[56] Badania nad zastosowaniem wysokich ciśnień w procesach zamrażania i rozmrażania żywności, nr 4 / 2000

[57] Badania nad trwałością mrożonej żywności, nr 6 / 2000

Zasadniczy przełom w tej formie aktywności pisarskiej miał miejsce na progu Nowego Tysiąclecia, kiedy z inicjatywy Redakcji „TChK” nawiązana została współpraca naszego czasopisma z inż. J. Postolskim. Otworzyła ona nowy etap aktywności pisarskiej Jubilata, który nie obciążony już obowiązkami zawodowymi, w warunkach wzorowej współpracy z Redakcją pisma okazał się bardzo twórczym.

Bogaty dorobek publikacyjny tego okresu, w całości prezentowany wyłącznie na łamach „TChK” obejmuje następujące opracowania:

- cykl 4 artykułów zatytułowanych: „Postęp technologiczny w produkcji mrożonych owoców, warzyw i ich przetworów”, łączna objętość 38 str. maszynopisu, druk w nr 2, 3, 6-7 i 12 / 2001;
- „Nowoczesne technologie zamrażania pieczywa i wyrobów cukierniczych”, objętość 18 str., druk w nr. 2 / 2002;
- „Przemysłowa produkcja mrożonych frytek”; objętość 26 str., druk w nr 8 i 9 / 2002;

- cykl 5 artykułów p.t.: „Utrwalanie zamrażalnicze ryb i innych produktów morza”, łączna objętość 69 str., dotychczas opublikowano w „TChK” trzy części, w nr. 3 i 6-7 / 2004 oraz 5 / 2008;
- cykl 10 artykułów p.t.: „Mrożona żywność wygodna”, łączna objętość 114 str., dotychczas opublikowano 4 części, w nr. 8 / 2004, 2 i 8 / 2005 oraz 9 / 2006. Pozostałe części tych opracowań ukazywać się będą sukcesywnie do końca 2009 roku.

Ostatnią istotną pozycją w dorobku inż. J. Postolskiego jest podjęcie się w 2002 r. i prowadzenie na łamach „Techniki Chłodniczej i Klimatyzacyjnej” już przez okres 6 lat autorskiej rubryki zatytułowanej „Prawie wszystko o technologii chłodniczej żywności”.

Całość opracowania obejmuje 39 indywidualnych notek, o łącznej objętości 420 stron maszynopisu tekstu oraz 93 pozycji materiału ilustracyjnego / rysunki, wykresy, zdjęcia /. Tematyka poszczególnych notek prezentuje w ujęciu praktycznym wybrane, podstawowe problemy technologii przemysłowego utrwalania chłodniczego i zamrażalniczego produktów żywnościowych i wypełnia w piśmie dotychczas występującą w tym zakresie lukę tematyczną.

Rubryka podzielona jest na 5 następujących bloków tematycznych:

Lp.	BLOK TEMATYCZNY	OBJĘTOŚĆ STRON	LICZBA NOTEK	LICZBA RYSUNKÓW
1	Żywność i metody jej utrwalania	120	15	14
2	Chłodnictwo w przetwórstwie i przechowalnictwie	80	6	12
3	Technologia i technika zamrażania żywności	90	6	30
4	Przechowywanie i dystrybucja mrożonej żywności	63	5	18
5	Wykorzystanie mrożonej żywności	67	7	19

35 notatek ukazało się już w druku, pozostałe notki bloku 5 trafią na łamy pisma w terminie późniejszym.

Uwaga!

Występujące w latach 1973-1984 oraz 1989-1997 przerwy w publikowaniu tekstów w prasie technicznej, według wyjaśnień autora były wynikiem prowadzonych w tych okresach szczególnie intensywnych, terminowych prac nad przygotowaniem kolejnych opracowań książkowych, o czym mowa poniżej.

Współautorstwo opracowań książkowych i broszurowych

W początkowym okresie pracy zawodowej w przemyśle i pierwszych prób aktywności pisarskiej – jak wspomina inż. J. Postolski szczęśliwym zrządzeniem losu – dane mu było zetknąć się z **mgr. inż. Zbigniewem Grudą**, który w tym czasie objął stanowisko dyrektora technicznego chłodni we Włocławku. W toku wspólnego, aktywnego uczestnictwa w ruchu tego obiektu obaj ci, młodzi wówczas i pełni zapału inżynierowie szybko nawiązali kontakty, znacznie wykraczające poza rutynowe relacje służbowe. Wspólne próby promowania zamrażalnictwa żywności jako nowej w naszych warunkach gałęzi przemysłu spożywczego wkrótce doprowadziły do zawiązania swego rodzaju spółki autorskiej. Pozwoliło to na lepsze wykorzystanie odmiennych profili specjalistycznego wykształcenia i profesjonalnych zainteresowań obu jej członków. Założenie to znalazło niebawem potwierdzenie we wspólnym opracowaniu dwóch większych pozycji wydawniczych, a były to:

1. „Analiza stanu technicznego i drogi rozwoju postępu technicznego w przemyśle spożywczym. Chłodnie składowe na tle łańcucha chłodniczego”. Wydawnictwo SIT Spoż., Warszawa 1960, stron 82, oraz
2. „Produkcja mrożonek. Technologia i urządzenia.” Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego, Warszawa 1964, stron 291.

Pierwsza z tych publikacji stanowiła samodzielną część kompleksowego opracowania na temat zagadnień postępu technicznego we wszystkich branżach przemysłu spożywczego, realizowanego z inicjatywy ZG SIT Spoż.

W pracy tej wychodząc z charakterystyki stanu aktualnego, poddano analizie całokształt problemów technicznych, technologicznych i organizacyjnych związanych z działalnością krajowego chłodnictwa składowego tamtego okresu. Stanowiło to istotny wkład do toczącej się wówczas burzliwej dyskusji na temat koncepcji i kierunków jego przyszłego rozwoju. Wnioski z analizy pozwoliły uściślić zadania dla praktyki gospodarczej i sformułować szereg konkretnych postulatów. Na podkreślenie zasługuje fakt, że większość tych prac doczekała się realizacji w późniejszym okresie dynamicznego rozwoju.

W drugiej publikacji zostały naświetlone teoretyczne i praktyczne zagadnienia, związane z produkcją mrożonych owoców, warzyw, półproduktów mięsnych i dań gotowych. Praca ta stanowiła pionierską i wówczas jedyną tak wszechstronną pozycję książkową na tym poziomie.

Wspomnieć wypada również o broszurowych opracowaniach, współautorstwa inż. J. Postolskiego.:

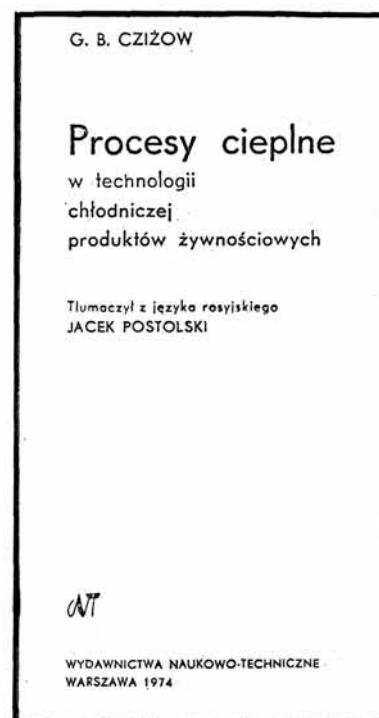
- „Kierunki rozwoju i postępu technicznego w chłodnictwie żywności”, wydane przez Centrum Informacji Technicznej i Ekonomicznej CİNTE, Warszawa 1977, stron 22, oraz
- „Jak przechowywać i przygotować do spożycia wyroby mrożone”, wydanie SIT Spół., Warszawa 1971, stron 87.

Pozytywny odbiór tych pozycji przez środowisko techniczne skłonił autorów do nawiązania w początkach lat 70. współpracy z Wydawnictwami Naukowo-Technicznymi w Warszawie, którą przerwała dopiero jesienią 2001 roku nagła śmierć dr. inż. Zb. Grudy.

W tym ponad 30-letnim okresie – tak długim jak historia powstania i rozwoju w Polsce przemysłowej produkcji mrożonej żywności – obaj autorzy byli nieprzerwanie zaangażowani w opracowanie, a następnie ciągłe doskonalenie największego, wspólnego osiągnięcia pisarskiego ich życia, jakim była książka o prostym tytule „Zamrażanie Żywności”. W sumie praca ta doczekała się trzech wydań krajowych i tylu samo zagranicznych, każdorazowo systematycznie poszerzanych i w znacznym stopniu przeredagowywanych.

Historię tej książki rozpoczyna jej pierwsze wydanie krajowe (WNT 1974, stron 432), i oparte na nim wydania zagraniczne (rys.3):

- rosyjskie pt: „Zamorążanie puszczewych produktów”, stron 606, wydawca: Izdatielstwo Puszczewaja Promysslennost, Moskwa 1978;
- niemieckie pt: „Gefrieren von Lebensmittel”, stron 436, wydawca: Fachbuchverlag, Leipzig 1980;
- hiszpańskie pt: „Tecnologia de le Congelation de los Alimento”, str.630, wydawca: Editorial Acribia, Zaragoza 1986.



Rys. 2

Kolejną, poszerzoną edycją krajową tej pracy było 2. wydanie (WNT 1985, stron 515). Oba te wydania spotkały się z dużym uznaniem recenzentów i życzliwym przyjęciem czytelników, m.in. książka jest podręcznikiem akademickim, obowiązkowym lub zalecanym na wielu krajowych uczelniach technicznych i rolniczych z tą specjalizacją.

W okresie tym obserwuje się na całym świecie intensywny rozwój i doskonalenie zamrażalnictwa żywności. Również w Polsce dokonał się w tym czasie prawdziwy boom inwestycyjny – zbudowano ok. 60 nowoczesnych zakładów chłodniczych, gruntownie zmieniło się wyposażenie techniczne i technologiczne tych obiektów.

Autorzy pracujący w tym okresie nad kolejnym wydaniem krajowym starali się w nim przekazać swoim kolegom i następcom jak najwięcej zweryfikowanej wiedzy praktycznej, wynikającej z nowych koncepcji, prowadzonych prac badawczych i konstrukcyjnych, dokonującego się w każdej dziedzinie postępu.

To szczególne zaangażowanie wynikało zapewne również z faktu, że prace te przypadały na kończący się okres pracy zawodowej obu autorów i ich ambicją było, aby stanowiły one godny, końcowy akord ich ponad 40-letniej inżynierskiej aktywności.

Trzecie, całkowicie przepracowane i powiększone aż o 170 stron (oj były z tym kłopoty!) polskie wydanie „Zamrażania Żywności” ukazało się na rynku w końcu 1998r. (WNT 1999, stron 685). W nowoczesnym, kompleksowym ujęciu zaprezentowano w nim całościowe kompendium światowego dorobku zamrażalnictwa żywności, do roku 1997 włącznie. Recenzenci książki trafnie uchwycili wyróżniające cechy tego wydania, jakimi są:

- równorzędne potraktowanie podstawowych problemów technicznych i technologicznych, z odpowiednim uwzględnieniem zagadnień ekonomicznych, organizacyjnych i jakościowych;
- priorytetowe prezentowanie warunków dobrej praktyki przemysłowej, poprzez wnikliwe przedstawienie wielu nowych rozwiązań aparaturowych i technologicznych oraz podanie licznych zaleceń, przydatnych w codziennej pracy zawodowej. Dzięki swej wszechstronności i takim preferencjom tematycznym należy oczekiwać, że wydanie to właściwie spełnia zwykle zróżnicowane oczekiwania i potrzeby poznawcze różnych grup potencjalnych czytelników.

Według opinii inż. J. Postolskiego, śmierć współautora książki w sposób istotny przyczyniła się do fiaska podjętej w szerokim zakresie akcji promocyjnej trzeciego wydania. Trwały wówczas w różnym stopniu zaawansowania kontakty z kilkoma renomowanymi wydawnictwami w USA, Wielkiej Brytanii, Niemczech i Hiszpanii, które wykazały pozytywne zainteresowanie polską propozycją podjęcia tłumaczenia i wydania tej pozycji. Niektóre z nich zostały przerwane już w trakcie szczegółowych uzgodnień, wobec niemożności spełnienia deklarowanego wcześniej zakresu opracowania, w części dotyczącej techniki chłodniczej.

Z podobnych względów nie doszło też do podjęcia zgłoszonej wiosną 2004 r. propozycji WNT opracowania czwartego wydania krajowego książki.

Tym samym historia spółki autorskiej i jej dokonania dobiegły końca.

Inne osiągnięcia publicystyczne

Odrębną pozycję w niemałym dorobku publicystycznym inż. Jacka Postolskiego stanowi przetłumaczenie z języka rosyjskiego na polski książki wybitnego specjalisty teorii zamrażania żywności, profesora Instytutu Chłodnictwa w Petersburgu, G.B. Cziżowa pt: „Теплофизические процессы в холодильной технологии пищевых продуктов” (Wydawnictwo „Izdatelstwo Piszczewaja Promyslenost”, Moskwa 1971).

Tematem jej jest krytyczne zaprezentowanie istotnej, lecz mało znanej tematyki procesów cieplnych w technologii chłodniczej żywności. Polski przekład tego opracowania (WNT, Warszawa 1974, stron 349) może okazać się przydatny przy rozstrzygnięciu bieżących problemów eksploatacyjnych, pomimo nieuniknionego zdezaktualizowania się z czasem, niektórych zawartych w książce poglądów i rozwiązań przemysłowych (rys. 2).

Warto może na koniec wspomnieć, że opracowanie to nie jest odosobnionym przypadkiem, gdyż – jak przyznał inż. J. Postolski – tłumaczeniem tekstów technicznych (głównie dokumentacji urządzeń i procesów przemysłowych) zajmował się nieprzerwanie od roku 1970 do końca pracy zawodowej, współpracując w tym względzie z Zespołem Usług Technicznych NOT i Stowarzyszeniem Tłumaczy Polskich.

Również po przejściu na emeryturę, w latach 1992-1995 kontynuował w niepełnym wymiarze pracę tłumacza w prywatnej firmie w Łodzi, zajmującej się importem mrożonej żywności z Europy Zachodniej i jej rozprowadzaniem do krajowych odbiorców. Charakter tej pracy wymagał licznych wyjazdów handlowych za granicę (m.in. wielokrotnie do Niemiec, krajów Beneluksu i Finlandii), co oznaczało dla Niego nie tylko atrakcje turystyczne, ale także okazję bliższego poznania ekonomicznych aspektów chłodnictwa żywności.



Rys. 3

Redakcja

wentylacja.com.pl