

Jerzy Banaszczyk, Witold Płocharski  
Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców  
Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa w Skierniewicach

## 2. JAKOŚĆ SOKÓW I KLAROWNYCH NEKTARÓW Z CZARNEJ PORZECZKI W ZALEŻNOŚCI OD CECH ODMIANOWYCH SUROWCA

W normach na soki i nektary jakość owoców przeznaczonych do przerobu jest rozpatrywana w kontekście ich jednorodności gatunkowej, dojrzałości i zdrowotności. Zarejestrowane i polecane do produkcji w Polsce odmiany czarnej porzeczki dają surowiec znacznie różniący się jakością rozumianą jako zespół cech chemicznych i fizycznych owoców, rzutuujących na wartość handlową i odżywczą przetworów. Celem przeprowadzonych badań było określenie, które z tych odmian są najbardziej przydatne do produkcji soków i klarownych nektarów. Doświadczenie przeprowadzono na owocach siedmiu odmian zebranych w dwóch kolejnych sezonach wegetacyjnych. Owoce przerabiano najpierw na koncentrat, z którego wykonano następnie soki i nektary. Bezpośrednio po produkcji oraz po 5 i 14 tygodniach przechowywania przetworów oznaczano w nich ekstrakt, pH, kwasowość miareczkową, zawartość kwasu askorbinowego, antocyjanów i klarowność. Ocenę sensoryczną przeprowadzono na osobnych sesjach dla nektarów i soków, po 0 i 14 tygodniach od produkcji. Największą zawartością kwasu askorbinowego cechowały się nektary i soki otrzymane z owoców odmian Ben Lomond i Ceres (bepośrednio po produkcji zawierały one odpowiednio 241 mg/l i 863 mg/l oraz 229 mg/l i 818 mg/l). Także po 14 tygodniach przechowywania zawartość kwasu askorbinowego była w nich wyższa niż w produktach pozostałych odmian, spełniając wymagania PN dla grupy soków owocowych orzeźwiających witaminowych. Nektary z pozostałych odmian oraz soki z owoców odmiany Ojebyn nie spełniały wymagań normy PN na soki witaminowe nawet bezpośrednio po produkcji. Świeżo wykonane nektary z wszystkich odmian były oceniane bardzo wysoko pod względem barwy, przy czym odmiany Titania, Triton, Fertodi i Ojebyn zachowały wysokie notowania także po 14 tygodniach przechowywania. Wyższe stężenie i większa stabilność antocyjanów w sokach niż w nektarach były powodem braku istotnych statystycznie różnic między barwą soków otrzymywanych z poszczególnych odmian ocenianą bezpośrednio po produkcji i po 14 tygodniach. Odmianami z których wyprodukowano najwyższej jakości nektary i soki były Triton, Titania i Ben Lomond. Najmniej przydatną do produkcji tych przetworów była odmiana Bona. ■