

Helena Michalik, Agnieszka Stębowska
Instytut Warzywnictwa w Skierniewicach

19. ZAWARTOŚĆ AZOTANÓW W KILKU ODMIANACH SAŁATY MASŁOWEJ UPRAWIANEJ POD OSŁONAMI

Warunki uprawy mają zasadniczy wpływ na zawartość związków azotowych w sałacie. Utrzymując stały, niski poziom zawartości makroskładników w podłożu, uprawiano sałatę masłową w trzech okresach: [szklarnia (XI - III: 150 dni), tunel (II - IV: 70 dni i p.VIII - p.XI: 90 dni)]. Oceniano poziom azotanów i azotynów oraz plonowanie kilku odmian. Ponieważ intensywność światła stymulująca metabolizm roślin ma istotny wpływ na zdolności plonotwórcze, najwyższe plony uzyskano wiosną w tunelu. Mimo krótkiego okresu uprawy sałata ta miała najniższy poziom zawartości NO_3^- . Te same odmiany w cyklu jesiennym (w gorszych warunkach świetlnych) uzyskały niższe plony i zawierały więcej azotanów, chociaż uprawa trwała o ok. 3 tygodnie dłużej. Wydłużenie uprawy zimą nie spowodowało wzrostu plonu ani zmniejszenia poziomu azotanów. Pomimo doświetlania, sałata sadzona do szklarni na początku stycznia zawierała nawet ponad 5000 mg NO_3^- w kg świeżej masy. Sałata nie zawierała azotynów.

Odmiany różnie reagowały na zmianę warunków uprawy, zarówno pod względem plonowania jak i poziomu azotanów, który nie był związany z intensywnością wybarwienia liści.

Przeprowadzone badania pozwalają określić optymalny, pod względem ekonomicznym i "zdrowotnym" okres uprawy i sugerują duży wpływ genotypu na zdolność kumulacji związków azotowych. Intensywność wybarwienia roślin nie jest miarodajnym wskaźnikiem stopnia przenawożenia roślin azotem. ■

A. Moroz, P. Bogumił, S. Zalewski
Katedra Techniki i Technologii Gastronomicznej
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

20. POLSKI RYNEK ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ TO ZDROWA ŻYWNOŚĆ CZY CHORE PIENIĄDZE - PRÓBA ODPOWIEDZI NA PRZYKŁADZIE MARCHWI

Odpowiedź na pytanie, czy rzeczywiście pod hasłem zdrowa żywność kryje się marchew pozbawiona zanieczyszczeń chemicznych (azotany, azotyny) i o wysokiej wartości odżywczej (karotenoidy), oraz czy wysoka cena jest adekwatna do wysokiej jakości tej marchwi.

Badaniom poddano marchew pochodzącą z warszawskich sklepów z tzw. "zdrową żywnością", zarówno posiadającą atest "Ekolandu", jak i bez takiego atestu. Wyniki odniesiono do danych dotyczących marchwi z upraw konwencjonalnych, zakupionej na rynku warszawskim.

Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że marchew posiadająca atest "Ekolandu", zawierała karotenoidy na średnim poziomie 17,7 mg/100 g, odpowiadającym

ilościom stwierdzanym w materiale konwencjonalnym. Próby marchwi bez atestu zawierały nieco niższe ilości tych związków.

Badając poziom skażeń stwierdzono, że marchew ekologiczna zawierała azotany w nieznacznych stężeniach (śr. 45,6 KNO₃/kg - w marchwi atestowanej i 109,3 mg KNO₃/kg - w marchwi bez atestu), podczas gdy zawartość azotanów w marchwi z "normalnego" rynku była 4-8 krotnie wyższa. Skażenie azotynami kształtowało się na poziomie: 1,25 mg NaNO₂/kg - w materiale atestowanym i 1,5 mg NaNO₂/kg - w marchwi bez atestu.

Powyższe badania uzupełnione zostały analizą cen marchwi, która wykazała iż ceny marchwi w sklepach z tzw. "zdrową żywnością" były 3 krotnie wyższe od cen w "normalnych" sklepach.

Wyższe 3-krotnie ceny marchwi sprzedawanej pod szyldem "zdrowa żywność", są nieuzasadnione, gdyż zawartość karotenoidów jak i azotynów w badanych próbach nie odbiegały od ilości tych związków stwierdzanych w marchwi z "normalnego rynku". Jedynie 4-8 krotnie niższa zawartość azotanów może tłumaczyć pewien wzrost ceny produktu ekologicznego w stosunku do rynkowego. ■

Stanisław Popek

Katedra Towaroznawstwa Żywności
Akademia Ekonomiczna w Krakowie

21. PRÓBA KLASYFIKACJI JAKOŚCIOWEJ MIĘSA KRÓLICZEGO KULINARNEGO

Wzrastające zapotrzebowanie na mięso królicze, zwłaszcza w krajach wysokorozwiniętych, gdzie jego produkcja wzrosła w ostatnich 10. latach 2-krotnie, powoduje, że głównym kierunkiem użytkowości królików jest ich użytkowość mięsna.

Na wysoką wartość odżywczą mięsa króliczego wpływa wyższy niż w przypadku innych gatunków mięsa poziom suchej masy, mikroelementów oraz strawność białka. Oprócz tego wykazuje ono wysokie walory smakowe i przydatność kulinarną, na co obok składu chemicznego rzutuje budowa histomorfologiczna.

W hodowli królików zwraca się coraz większą uwagę na zagadnienia związane nie tylko z ilością produkowanego żywca, ale przede wszystkim jego jakością, przy czym szczególną uwagę przywiązuje się do jego przydatności do celów kulinarnych.

Materiał doświadczalny stanowiło mięso pochodzące od 109 królików, ze skupu hodowców indywidualnych, z terenu woj. krakowskiego. Przeprowadzono ocenę sensoryczną badanego surowca w oparciu o kartę oceny mięsa króliczego po obróbce cieplnej.

W niniejszej pracy zaproponowano odpowiednie klasy jakości mięsa króliczego po obróbce cieplnej w zależności od uzyskanej oceny sensorycznej, określające jego przydatność do celów kulinarnych. ■