

produkowanych w 1994 r. przez firmę Drobex-Heintz w Szczecinie. Analizie poddano wędliny wytworzone z mięśni piersiowych (połędwice), z mięśni udowych (szynki), z mięsa odkostnionego (parówki) oraz wędliny podrobowe (pasztetowa).

Wśród przebadanych wyrobów najniższą wartością kaloryczną charakteryzowały się połędwice (około 1 kcal w 1 g), a następnie szynki (1,4 kcal w 1 g). Bardziej kaloryczne okazały się parówki (około 2 kcal w 1 g). Najwyższą wartością energetyczną charakteryzowały się wędliny podrobowe (ponad 3 kcal w 1 g produktu).

Zawartość wielofosforanów kształtowała się w granicach od 0,2 do 1,5 g w 1 kg produktu. W żadnym z przebadanych wyrobów nie stwierdzono przekroczenia dozwolonego poziomu wielofosforanów.

Stwierdzono, że niezależnie od rodzaju wyrobu, poziom ołowiu nie przekroczył 0,1 ppm, a poziom kadmu 0,05 ppm. Najwięcej cynku stwierdzono w wędlinach podrobowych (około 14 ppm), a najmniej w wędlinach szlachetnych wyprodukowanych z mięśni piersiowych lub udowych (około 9 ppm). Występowały także różnice w poziomie zawartości żelaza. Najwięcej żelaza stwierdzono w wędlinach podrobowych (około 15 ppm), a najmniej w wędlinach wyprodukowanych z mięśni piersiowych (około 8 ppm). Zawartość miedzi wahała się w granicach od 0,32 do 1,96 ppm. W żadnym z przebadanych wyrobów nie stwierdzono przekroczenia dozwolonego poziomu metali ciężkich.

Na podstawie przeprowadzonych analiz stwierdzono, że wszystkie przebadane wyroby są produktami bezpiecznymi i mają wysoką wartość dietetyczną. ■

Wiesława Grześnińska, Andrzej Neryng
Katedra Techniki i Technologii Gastronomicznej
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

6. TEKSTURA - JAKO JEDEN Z PODSTAWOWYCH WSKAŹNIKÓW JAKOŚCI PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Sposób cieplnej obróbki kulinarnej ma istotny wpływ na zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktów. Zależy on od rodzaju zastosowanych naczyń kuchennych, co w istotnym stopniu wpływa na wyróżniki tekstury. W ocenie sensorycznej tekstura stawiana jest na drugim miejscu po smakowitości. Ma ona coraz większy udział w zagwarantowaniu prawidłowej jakości produktu.

Celem pracy była analiza parametrów tekstury wybranych warzyw (kalafior, marchew, ziemniaki) poddawanych obróbce cieplnej w różnych typach naczyń kuchennych (aluminiowe, emaliowane, ze stali stopowej), pod kątem wyboru naczynia gwarantującego najlepszą jakość przygotowywanych warzyw. Pomiar instrumentalny wykonano metodą analizy profilowej (TPA) przy użyciu aparatu wytrzymałościowego Instron. Równolegle została przeprowadzona ocena sensoryczna wyróżników tekstury metodą niestrukturowanej skali graficznej oraz ogólna ocena sensoryczna warzyw przy pomocy skali hedonicznej.

W wyniku przeprowadzonej analizy instrumentalnej stwierdzono, że warzywa przygotowane w naczyniach ze stali stopowej ("bez wody") charakteryzowały się najwyższymi wartościami twardości, łamliwości, gumowatości i przeżuwalności. Ocena sensoryczna tekstury potwierdza

opisywane tendencje. Według skali hedonicznej najlepszą jakością charakteryzowała się marchew ogrzewana w naczyniach ze stali stopowej oraz ziemniaki i kalafior przygotowywane w naczyniach aluminiowych. ■

Maria Jeznach¹, Jerzy Jeznach², Edward Pierzgalski²

1. Wydział Żywnienia Człowieka oraz Gospodarstwa Domowego

2. Wydział Melioracji i Inżynierii Środowiska

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

7. WPŁYW TECHNOLOGII NAWADNIANIA I NAWOŻENIA NA JAKOŚĆ UPRAWIANEJ SAŁATY

Przy produkcji żywności bezpośrednio spożywanej jak np. warzywa, coraz większą uwagę poświęca się ich jakości rozumianej jako bezpieczeństwo żywnościowe. Jednym z kryteriów oceny tak rozumianej jakości warzyw jest zawartość w nich azotanów i azotynów.

Intensywna uprawa warzyw często prowadzi do pogorszenia jakości surowców spożywczych i nadmierną kumulację w nich azotanów i azotynów oraz stwarza zagrożenie dla konsumentów i środowiska.

Celem podjętych badań jest ocena wpływu technologii nawadniania i nawożenia za pomocą nawodnień kropłowych i wglębnych na jakość sałaty przy minimalizacji zanieczyszczenia związkami azotowymi zarówno sałaty jak i wód gruntowych.

Badania prowadzono na 12 poletkach o powierzchni 25 m², 4 poletka nawadniane systemem kropłowym, 4 wglębnym i 4 nienawadniane. Na podstawie oceny zasobności gleb ustalono potrzeby nawozowe. Nawozy podawano przez system nawadniający lub posypowo.

Zawartość azotanów i azotynów w badanej sałacie była zróżnicowana. Porównując otrzymane wyniki z danymi literaturowymi można stwierdzić znaczące obniżenie ilości azotanów i azotynów przy nawadnianiu i nawożeniu przez system kropłowy i wglębny. Szczególnie dużo azotanów gromadziła sałata z poletek kontrolnych, nienawadnianych i nawożonych posypowo. Na podstawie badań stwierdzono znacznie wyższą jakość organoleptyczną sałaty nawożonej przez system nawadniający w porównaniu do sałaty nawożonej posypowo. ■

Wanda Kudelka

Katedra Towaroznawstwa Żywności

Akademia Ekonomiczna w Krakowie

8. JAKOŚĆ WYBRANYCH GATUNKÓW HERBATY CZARNEJ

W obrocie detalicznym rzadko znajduje się oryginalne gatunki herbat, a głównie są to mieszanki herbaciane, specjalnie przygotowane w celu zharmonizowania barwy, smaku i aromatu naparu herbaty, zgodnie z upodobaniami odbiorców i ich możliwościami finansowymi.