

Bożena Barczak

Katedra Chemii Rolnej

Akademia Techniczno-Rolnicza w Bydgoszczy

3. PORÓWNANIE JAKOŚCI WYBRANYCH WARZYW Z BYDGOSKICH I GDAŃSKICH TARGOWISK

Przedmiotem badań była jakość wybranych warzyw (sałata, rzodkiewka, marchew, ziemniaki) nabywanych losowo w gdańskiej i bydgoskiej halach targowych w odstępach jednotygodniowych przez kolejnych 5 miesięcy, począwszy od kwietnia 1991 roku.

W suchej masie warzyw oznaczono zawartość azotu ogólnego, azotu azotanowego, fosforu, wapnia, potasu, sodu i magnezu. Przeprowadzone badania wykazały wyraźne zróżnicowanie składu chemicznego warzyw w okresie sezonu wegetacyjnego. Wyższą zawartość azotu ogólnego, a także azotanów i fosforu stwierdzono w początkowym okresie badań (kwiecień, maj - dla sałaty i rzodkiewki, czerwiec - dla marchwi i ziemniaka). W kolejnych miesiącach prowadzenia badań zawartość tych składników w warzywach wykazywała tendencję zniżkową. Natomiast ilość suchej masy w sałacie, rzodkiewce i ziemniaku na przestrzeni sezonu wegetacyjnego - zwiększała się.

Zawartość azotanów w badanych warzywach, szczególnie w sałacie i rzodkiewce, była bardzo zróżnicowana, na ogół jednak nie przekraczała ilości dopuszczalnych przez Polskie Normy.

W warzywach z targowiska gdańskiego stwierdzono w stosunku do warzyw z targowiska bydgoskiego wyższą zawartość azotu ogólnego, azotanów, a także fosforu. Natomiast zawartość pozostałych pierwiastków w warzywach - bez względu na ich pochodzenie - z Gdańska czy Bydgoszczy - była zbliżona.

Zróżnicowanie składu chemicznego badanych warzyw tłumaczy ich losowe pobieranie, wykluczające kontrolę nawożenia oraz warunków glebowych i pogodowych ich uprawy. ■

Ignacy Bazydło, Krystyna Romaniuk

Katedra Ekonomiki i Organizacji Przemysłu Spożywczego

Akademia Rolniczo - Techniczna w Olsztynie

4. ZAPŁATA ZA MLEKO W ŚWIETLE KRYTERIÓW JAKOŚCIOWYCH

Zapłata za mleko surowe w skupie spełnia szereg funkcji. Najważniejsze z nich dotyczą: ekwiwalentności poniesionych nakładów, porównań opłacalności z innymi kierunkami produkcji zwierzęcej i roślinnej, związków z wynikami finansowymi podmiotów przetwórczych, proporcji cen mleka surowego do cen produktów mleczarskich, oddziaływania na poziom spożycia mleka i jego przetworów, a także oddziaływania na poprawę jego jakości i przyczyniania się do rozwoju hodowli bydła mlecznego i produkcji mleka.

W zapłacie uwzględnia się: ilość, skład chemiczny i jakość higieniczną. Spółdzielnie Mleczarskie (OSM) podchodzi w zróżnicowany sposób do wyceny cech jakościowych mleka surowego w skupie, co przedstawia tabela 1

Tabela 1

Udział w zapłacie za mleko jakości higienicznej i składników

Wyszczególnienie	Udział w zapłacie %			
	rok 1		rok 2	
	jakość higieniczna	tluszcz	jakość higieniczna	tluszcz
OSM 1	20,9	79,1	22,6	77,4
OSM 2	23,7	76,3	22,1	77,9

W zapłacie za mleko surowe w skupie dominujący udział wykazuje tłuszcz. W rozliczaniu surowca na przedmioty kalkulacji pomija się jakość higieniczną a kwotę zapłaty za to kryterium przenosi się na plazmę i tłuszcz. Udział plazmy i tłuszczu surowca rozliczanych na przedmioty kalkulacji podaje tabela 2.

Tabela 2

Udział wartości surowca w postaci plazmy i tłuszczu rozliczanych na przedmioty kalkulacji

Wyszczególnienie	Udział %			
	rok 1		rok 2	
	plazma	tluszcz	plazma	tluszcz
Wszystkie produkty				
- OSM 1	20,8	79,2	44,8	55,2
- OSM 2	43,3	56,7	47,3	52,7
Mleko spożywcze				
- OSM 1	35,5	64,5	63,2	36,8
- OSM 2	87,1	12,9	59,2	40,8
Twaróg krajanka				
- OSM 1	58,5	41,5	75,5	24,5
- OSM 2	76,2	23,8	81,3	18,7
Masło				
- OSM 1	0,4	99,6	1,1	98,9
- OSM 2	1,0	99,0	1,0	99,0
Ser dojrzew. OSM 2	49,4	50,6	51,1	48,9
Odtłuszczone mleko w proszku OSM 2	98,1	1,9	98,2	1,8

Wnioski

Oceniane zakłady przywiązują coraz większą wagę nietuszczowym składnikom mleka, co uwiadcza się tym, iż w rozliczaniu wartości surowca na przedmioty kalkulacji tłuszcz nie stanowi tak dużego udziału jak w zapłacie za mleko surowe w skupie.

Uwzględnienie białka w zapłacie za mleko surowe poza tłuszczem pozwoliłoby uzyskać zbliżone proporcje udziału wartości tłuszczu i plazmy w surowcu i następnie w rozliczaniu go na przedmioty kalkulacji i mobilizowałoby producentów mleka do żywienia krów i pracy hodowlanej ukierunkowanej na wzrost zawartości białka w mleku.

Zapłata za jakość higieniczną mleka surowego w skupie spełnia głównie funkcję motywującą do jej poprawy, a w rozliczaniu kosztów surowca na produkty obciąża plazmę i tłuszcz. ■

Wojciech Cwojdzński, Krystian Nowak
Katedra Chemii Rolnej
Akademia Techniczno-Rolnicza w Bydgoszczy

5. WPŁYW ALKOHOLOWEGO EKSTRAKTU Z NASION ŁUBINU WĄSKOLISTNEGO MIRELA NA ZAWARTOŚĆ AZOTU AZOTANOWEGO W PLONIE WYBRANYCH WARZYW

Według doniesień literatury, substancje pozyskiwane w procesie uzdatniania dla celów paszowych nasion łubinów gorzkich mogą mieć znaczenie w agrotechnice roślin uprawnych. Przypisuje się im rolę tak czynnika fitosanitarnego jak też naturalnego stymulatora wzrostu roślin. Podaje się też, że materiał ten modyfikuje zawartości związków azotowych w plonie.

Uwzględniając powyższe w latach 1991-1994 w Zakładzie Nawożenia ATR w Bydgoszczy przeprowadzono serię ścisłych jednoczynnikowych, zakładanych wg metody losowanych bloków doświadczeń polowych, identyfikując w ich trakcie zawartość azotu azotanowego w plonie ogórków gruntowych i marchwii konsumpcyjnej. Rośliny opryskiwano w okresie intensywnego wzrostu alkoholowym ekstraktem z nasion łubinu odmiany "Mirela", pozyskiwanym wg metody opracowanej przez Gulewicza z Instytutu Chemii Bioorganicznej PAN (zgłoszenie Paten. z 1987 r.) stosując w przeliczeniu 5-10 kg s.m. preparatu na 1ha.

Wyniki badań wskazują, że badany preparat powoduje obniżenie zawartości formy azotanowej azotu w plonie roślin. Dla ogórków gruntowych, średnio dla 7 doświadczeń polowych i terminów zbioru owoców zawartość N-NO₃ obniżała się w stosunku do nie opryskiwanej kontroli o 25,7%. Badania przeprowadzone na marchwii wykazały, w wartościach średnich dla 5 doświadczeń, że preparat łubinowy obniża zawartość N-NO₃ o 24,7%. W badaniach uzyskano wysoką powtarzalność obserwowanych zmian. Zaobserwowano też, że wpływ ekstraktu łubinowego był tym większy, im wyższa była zawartość N-NO₃ w plonie badanej rośliny. W odniesieniu do ogórków obniżający wpływ ekstraktu utrzymywał się w zasadzie do końca okresu zbioru owoców, przy czym w ostatnich terminach zbioru zmiany w zawartości N-NO₃ były już mniejsze. ■