

Soesta-Wine'a. Dodatkowo oznaczano zawartość witaminy C (metoda Tillmansa) i azotanów (metoda potencjometryczna).

Stosowane fungicydy nie wpłynęły na zawartość błonnika całkowitego w korzeniach pietruszki, jednakże miały wpływ na jego frakcje. Preparaty Afugan 10 EC i Mirage F istotnie zwiększały poziom błonnika nierozpuszczalnego i obniżały zawartość błonnika rozpuszczalnego. Podczas przechowywania korzeni pietruszki stwierdzono obniżenie poziomu błonnika całkowitego i rozpuszczalnego. Nastąpił też wówczas całkowity rozkład hemiceluloz zarówno w korzeniach traktowanych preparatami jak i w kontroli. Jednocześnie obserwowano wzrost zawartości celuloz i ligniny. W czasie przechowywania korzeni pietruszki stwierdzono 36% ubytki witaminy C i 31% obniżenie zawartości azotanów, względem pietruszki bezpośrednio po zbiorze. ■

Krystyna Elkner, Ryszard Kosson
Instytut Warzywnictwa w Skierniewicach

8. SKŁAD FRAKCYJNY BŁONNIKA POKARMOWEGO W KAPUŚCIE GŁOWIASTEJ BIAŁEJ ŚWIEŻEJ I KISZONEJ

Celem doświadczenia było zbadanie wpływu odmiany i terminu zbioru na zawartość i skład błonnika pokarmowego w kapuście głowiastej białej świeżej i kiszzonej.

Materiał do badań w latach 1992-1994 stanowiło sześć odmian kapusty głowiastej białej (świeżej i kiszzonej) z dwóch terminów zbioru, 10.X i 10.XI. Kapusta była uprawiana na glebie płowej i nawożona zgodnie z zaleceniami nawozowymi dla tej rośliny. W kapuście świeżej i kiszzonej oznaczano oprócz suchej masy, zawartość i skład błonnika pokarmowego metodami: Aspa, van Soesta oraz van Soesta i Wine. Ponadto określano zawartość witaminy C i azotanów.

Wykazano istotne różnice między badanymi odmianami kapusty głowiastej białej pod względem zawartości suchej masy, błonnika pokarmowego i jego frakcji. Wyższą zawartością błonnika całkowitego, nierozpuszczalnego i rozpuszczalnego odznaczała się standardowa odmiana Kamienna Głowa w porównaniu do innych badanych odmian. Znaczny wpływ na poziom błonnika miał termin zbioru. Kapusta zbierana w pierwszej dekadzie października miała niższy poziom błonnika całkowitego i nierozpuszczalnego i wyższą zawartość błonnika rozpuszczalnego w porównaniu do kapusty ze zbioru o miesiąc późniejszego. Proces kiszenia obniżał zawartość błonnika w kapuście. Zanotowano 4-krotne obniżenie zawartości hemicelulozy w kapuście kiszzonej i wzrost sumarycznej ilości celulozy i ligniny. Poziom zawartości witaminy C w kapuście kiszzonej obniżył się w porównaniu do kapusty świeżej o 8-20% - w zależności od odmiany - a azotanów o 19-27%. ■