

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 kropelowych 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 kropelowym, 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 kropelowy 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.