

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 Jeznach<sup>1</sup>, Jerzy Jeznach<sup>2</sup>, Edward Pierzgalski<sup>2</sup>**

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 m<sup>2</sup>, 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.

Ze względu na to, że spożycie herbaty w Polsce stale wzrasta stąd bardzo istotnym problemem jest jej jakość. Chodzi o to, by produkt dotarł do odbiorcy na poziomie jakości nie niższym w stosunku do poziomu początkowego, a więc by w czasie transportu, czynności manipulacyjnych i przechowywania jakość nie uległa obniżeniu.

Celem niniejszej pracy była ocena jakości herbat znajdujących się w obrocie detalicznym i najczęściej kupowanych przez konsumentów. Były to herbaty: Pickwick Tea, De Yunnan, Madras, MK Classique, Ceylon, Indyjska, Earl Grey i Popularna.

Przeprowadzono ocenę sensoryczną i badania fizykochemiczne. Oznaczono zawartość wody, wyciągu wodnego, garbników, teiny, łądzynek oraz obecność sztucznego barwienia i domieszek liści herbaty ekstrahowanej.

Po przeprowadzeniu oceny sensorycznej wśród badanych herbat najniżej oceniono herbatę De Yunnan, dla której wyróżnik jakości całkowitej wyniósł 2,71 pkt., natomiast najwyższej oceniono herbatę Earl Grey - 3,98 pkt. Napary badanych herbat charakteryzowały się brakiem odpowiedniego aromatu, goryczki, niewłaściwym tzw. pustym smakiem.

W badanych herbatach zawartość wody wynosiła 6,2-8,6%, wyciągu wodnego 21,6-81,2%, teiny 1,9-3,5%, a łądzynek 7,9-40,0%. W ocenianych herbatach nie stwierdzono obecności domieszek liści herbaty ekstrahowanej, natomiast sztuczne barwienie wykryto w herbacie Indyjskiej, którą należy zdyskwalifikować i nie dopuścić do obrotu.

Na podstawie przeprowadzonych badań można stwierdzić, że do Polski sprowadzana jest herbata gorszej jakości, otrzymywana ze starszych liści krzewu herbacianego. ■

Grażyna Lisińska, Anna Pęksa, Agnieszka Tajner  
Katedra Technologii Rolnej i Przechowalnictwa  
Akademia Rolnicza we Wrocławiu

## 9. JAKOŚĆ CZIPSÓW ZIEMNIACZANYCH Z PRODUKCJI 1994

Polski rynek żywnościowy został znacznie wzbogacony o artykuły typu przekąskowego, jak różnego rodzaju czipsy ziemniaczane i chrupki. Znaczna ilość tych wyrobów pochodzi już od producentów krajowych. Czy dorównują one jakością produktom dostarczonym do sieci detalicznej przez producentów zagranicznych?

Celem pracy było porównanie jakości czipsów różnego asortymentu wyprodukowanych w Polsce w roku 1994.

Do badań użyto próby czipsów ośmiu następujących asortymentów: z papryką I, z papryką II, z papryką III, z solą I, z solą II, faliste z solą, z bekonem i z ostrą przyprawą. Łącznie przebadano 380 prób czipsów pobieranych do analizy laboratoryjnej bezpośrednio z taśmy produkcyjnej, systematycznie w przeciągu całego roku.

W czipsach oznaczono wilgotność, zawartość tłuszczu, barwę przy użyciu skali PCI oraz smak, zapach, barwę i konsystencję czipsów organoleptycznie.

Stwierdzono, że badane opakowania czipsów miały prawidłowy zgrzew, wypełnienie, nadruk i oznakowanie. Również masa netto czipsów przekraczała na ogół deklarowaną wielkość. Wilgotność czipsów, z wyjątkiem 11 prób była zgodna z normą i miały one odpowiednią barwę. 74% przebadanych czipsów zawierało tłuszcz w granicach 33-40%, a tylko