

Helena Michalik, Agnieszka Stębowska
Instytut Warzywnictwa w Skierniewicach

19. ZAWARTOŚĆ AZOTANÓW W KILKU ODMIANACH SAŁATY MASŁOWEJ UPRAWIANEJ POD OSŁONAMI

Warunki uprawy mają zasadniczy wpływ na zawartość związków azotowych w sałacie. Utrzymując stały, niski poziom zawartości makroskładników w podłożu, uprawiano sałatę masłową w trzech okresach: [szklarnia (XI - III: 150 dni), tunel (II - IV: 70 dni i p.VIII - p.XI: 90 dni)]. Oceniano poziom azotanów i azotynów oraz plonowanie kilku odmian. Ponieważ intensywność światła stymulująca metabolizm roślin ma istotny wpływ na zdolności plonotwórcze, najwyższe plony uzyskano wiosną w tunelu. Mimo krótkiego okresu uprawy sałata ta miała najniższy poziom zawartości NO_3^- . Te same odmiany w cyklu jesiennym (w gorszych warunkach świetlnych) uzyskały niższe plony i zawierały więcej azotanów, chociaż uprawa trwała o ok. 3 tygodnie dłużej. Wydłużenie uprawy zimą nie spowodowało wzrostu plonu ani zmniejszenia poziomu azotanów. Pomimo doświetlania, sałata sadzona do szklarni na początku stycznia zawierała nawet ponad 5000 mg NO_3^- w kg świeżej masy. Sałata nie zawierała azotynów.

Odmiany różnie reagowały na zmianę warunków uprawy, zarówno pod względem plonowania jak i poziomu azotanów, który nie był związany z intensywnością wybarwienia liści.

Przeprowadzone badania pozwalają określić optymalny, pod względem ekonomicznym i "zdrowotnym" okres uprawy i sugerują duży wpływ genotypu na zdolność kumulacji związków azotowych. Intensywność wybarwienia roślin nie jest miarodajnym wskaźnikiem stopnia przenawożenia roślin azotem. ■

A. Moroz, P. Bogumił, S. Zalewski
Katedra Techniki i Technologii Gastronomicznej
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

20. POLSKI RYNEK ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ TO ZDROWA ŻYWNOŚĆ CZY CHORE PIENIĄDZE - PRÓBA ODPOWIEDZI NA PRZYKŁADZIE MARCHWI

Odpowiedź na pytanie, czy rzeczywiście pod hasłem zdrowa żywność kryje się marchew pozbawiona zanieczyszczeń chemicznych (azotany, azotyny) i o wysokiej wartości odżywczej (karotenoidy), oraz czy wysoka cena jest adekwatna do wysokiej jakości tej marchwi.

Badaniom poddano marchew pochodzącą z warszawskich sklepów z tzw. "zdrową żywnością", zarówno posiadającą atest "Ekolandu", jak i bez takiego atestu. Wyniki odniesiono do danych dotyczących marchwi z upraw konwencjonalnych, zakupionej na rynku warszawskim.

Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że marchew posiadająca atest "Ekolandu", zawierała karotenoidy na średnim poziomie 17,7 mg/100 g, odpowiadającym