

**Ewa Rembiałkowska**

Zakład Ekologicznych Metod Produkcji Żywności

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

## **22. PORÓWNANIE JAKOŚCI WYBRANYCH SUROWCÓW ROŚLINNYCH Z UPRAW EKOLOGICZNYCH I KONWENCJONALNYCH**

Metody ekologiczne w rolnictwie pozwalają unikać nadmiernego skażenia środowiska oraz uzyskiwanych płodów rolnych. Istotne jest zagadnienie, w jakim stopniu ziemiopłody ekologiczne różnią się od ziemiopłodów konwencjonalnych.

Celem badań była porównawcza ocena wybranych surowców roślinnych. W ramach dotychczasowych badań oceniano zawartość metali ciężkich w owocach pomidorów nawożonych: kompostem ekologicznym, nawozami mineralnymi, obornikiem i kompostem komunalnym.

Wyniki wykazały, że zawartość Cu, Cr, Zn, Ni, Pb i Cd była w ciągu 3 lat badań niższa w pomidorach nawożonych kompostem ekologicznym w porównaniu z pomidorami nawożonymi NPK plus obornikiem (nawożenie zalecane w ogrodnictwie konwencjonalnym). Najwyższe zawartości metali ciężkich stwierdzono w pomidorach nawożonych kompostem komunalnym.

Prowadzono też dwuletnie badania jakości zdrowotnej ziemniaków z gospodarstw ekologicznych i konwencjonalnych. Oceniano zawartość suchej masy, azotanów i azotynów, Pb i Cd oraz witaminy C (w jednym roku badań).

Stwierdzono, że ziemniaki z gospodarstw ekologicznych zawierały więcej suchej masy, dwukrotnie mniej azotanów i azotynów, dwukrotnie mniej Cd (w 1 roku badań), oraz więcej witaminy C (w 1 roku badań). Zawartość Pb w ziemniakach była niska i jednakowa niezależnie od metody uprawy.

Na podstawie dotychczasowych wyników można więc stwierdzić, że badane surowce roślinne wykazywały lepsze parametry jakości zdrowotnej, gdy pochodziły z upraw ekologicznych. ■

**Jolanta G. Rola, Bolesław Wojtoń, Mirosław M. Michalski**

Zakład Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego

Państwowy Instytut Weterynaryjny w Puławach

## **23. WYSTĘPOWANIE LISTERIA MONOCYTOGENES W MLEKU SUROWYM I PRODUKTACH MLECZNYCH W POLSCE**

*L. monocytogenes*, czynnik etiologiczny zakaźnej choroby zwanej listeriozą, uznany został w ostatnich latach za ważny patogen pochodzenia żywnościowego. W związku z tym, że najczęściej notowane przypadki zakażeń alimentarnych u ludzi dotyczą mleka i produktów mlecznych podjęto badania, których celem było określenie częstości występowania tego zarazka w ich środowisku. Badaniom poddano 114 próbek mleka surowego od indywidualnych