

ZAKŁAD PRZECHOWALNICTWA I PRZETWÓRSTWA

Adres: 96-100 Skierniewice, ul. Pomologiczna 18
fax: (046) 833-32-28, e-mail: zpip@insad.pl

Kierownik: prof. dr hab. Witold Płocharski

tel.: (046) 8345-301, e-mail: Witold.Plocharski@insad.pl

Struktura organizacyjna i pracownicy naukowci:

Pracownia Przechowalnictwa

dr Zbigniew B. Józwiak – *Kierownik Pracowni*
dr Krzysztof Rutkowski
dr Anna Wawrzyńczak

Pracownia Przetwórstwa

prof. dr hab. Witold Płocharski – *Kierownik Pracowni*
dr Dorota Konopacka
dr Jarosław Markowski
mgr Katarzyna Jesionkowska
mgr Monika Mieszczakowska

Zakres prowadzonych badań

- Doskonalenie technologii przechowywania owoców i materiału szkółkarskiego roślin sadowniczych i ozdobnych.
- Badania dotyczące jakości i zdolności przechowalniczej owoców różnych odmian i gatunków.
- Określanie optymalnego terminu zbioru owoców.



Prof. dr hab. W. Płocharski

System kontroli atmosfer Oxystat 2 i kontenery do przechowywania owoców w CA i ULO

- Schładzanie owoców w warunkach wymuszonego przepływu powietrza.
- Badanie wpływu czynników przedzbiorczych (agrotechnicznych, stopnia dojrzałości) i pozbiorczych (szybkości schładzania, wilgotności i temperatury, atmosfer kontrolowanych itd.) na jakość i zdolność przechowalniczą owoców.
- Badania nad stosowaniem 1-metylocyklopropenu (1-MCP) w przechowywaniu jabłek.
- Badanie przydatności owoców nowych odmian i klonów oraz mniej znanych gatunków dla przetwórstwa.
- Analiza sensoryczna owoców świeżych i przechowywanych oraz ich

przetworów.

- Analiza surowców na zawartość składników istotnych z punktu widzenia wartości żywieniowej.
- Opracowywanie i/lub doskonalenie metod mających zastosowanie w badaniu jakości owoców i uzyskanych przetworów.
- Doskonalenie stosowanych technologii przerobu owoców.
- Ocena jakości i autentyczności półproduktów oraz soków, nektarów i napojów owocowych.

Najważniejsze osiągnięcia

- Zaprojektowano i wdrożono do badań prototypowe w Polsce urządzenie do schładzania, w warunkach wymuszonego przepływu powietrza, owoców umieszczonych w opakowaniach jednostkowych bądź w skrzynkach.
- Opracowano zalecenia dotyczące warunków przechowywania brzoskwiń i czereśni w chłodni zwykłej.
- Określono możliwości przechowywania w chłodni zdrewniałych sadzonek cisa, pęcherznicy i forsycji.
- Wdrożenie aronii jako nowego gatunku przerabianego w skali przemysłowej.
- Opracowano technologię produkcji naturalnie mętnych soków jabłkowych z uwzględnieniem stopnia dojrzałości owoców jako najważniejszego czynnika jakości i stabilności produktu.
- Opracowano technologię produkcji chipsów (chrupek) jabłkowych (Patent Urzędu Patentowego RP Nr 176824 B1) oraz technologię produkcji beztłuszczowych chrupków z marchwi, buraczków, dyni, selerów naciowych i gruszek (Zgłoszenie BUP A1 (21) 346508 (22) 2001 03 15 oraz Zgłoszenie PCT/PL02/00013 z 22.02.2002).
- Udoskonalono obróbkę enzymatyczną surowców, przyczyniając się do zwiększenia wydajności i jakości soków z jabłek i owoców kolorowych.
- Ekspertyzy dla Krajowej Unii Producentów Soków i indywidualnych producentów w zakresie oceny autentyczności półproduktów i produktów handlowych przemysłu sokowniczego.



Pracownia analiz chemicznych – HPLC



Pracownia analiz fizycznych