

**XII Konferencja Naukowa**  
**z cyklu**  
**Żywność XXI wieku**

**ŻYWNOSĆ A INNOWACJE**

**MATERIAŁY KONFERENCJI NAUKOWEJ**

Organizatorzy:  
Polskie Towarzystwo Technologów Żywności  
Oddział Małopolski  
Wydział Technologii Żywności  
Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja  
w Krakowie

Pod patronatem:  
Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu  
Polskiej Akademii Nauk

Kraków, 22-23 września 2016 r.

**POLSKIE TOWARZYSTWO TECHNOLOGÓW ŻYWNOŚCI  
ODDZIAŁ MAŁOPOLSKI**

**WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI  
UNIWERSYTET ROLNICZY IM. HUGONA KOLŁATAJA  
W KRAKOWIE**

**XII Konferencja Naukowa z cyklu  
„Żywność XXI wieku”  
Kraków, 22-23 września 2016 r.**

pod patronatem  
**KOMITETU NAUK O ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIU PAN**

## **ŻYWNOŚĆ A INNOWACJE**

*Komunikaty*

**Iwona Drożdż, Aleksandra Duda-Chodak, Tomasz Tarko,  
Dorota Najgebauer-Lejko, Łukasz Byczyński  
(redaktorzy)**

---

DOROTA KONOPACKA<sup>1</sup>, MONIKA MIESZCZAKOWSKA-FRĄC<sup>1</sup>,  
JAN PIECKO<sup>1</sup>, JAROSŁAW MARKOWSKI<sup>1</sup>, KRZYSZTOF RUTKOWSKI<sup>1</sup>,  
DOROTA KRUCZYŃSKA<sup>2</sup>

B10

<sup>1</sup>Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach,

<sup>2</sup>Zakład Zasobów Genowych Roślin Ogrodniczych, Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach

## CHARAKTERYSTYKA OWOCÓW I PRZECIERÓW ZE ŚWIDOŚLIWY (*AMELANCHIER ALNIFOLIA*) POD KĄTEM ICH WYKORZYSTANIA W PRZETWÓRSTWIE

Owoce świdośliwy olcholisnej (*Amelanchieralnifolia*) uważane są bardzo cenny surowiec dla przetwórstwa. Cechą szczególną owoców tego gatunku jest wysoka zawartość składników bioaktywnych połączona z nietypową dla owoców proporcją w zawartości cukrów i kwasów, co stanowi unikalną możliwość ich wykorzystania jako naturalnego składnika łagodzącego kwaśny smak innych przetworów z owoców iwydaje się korzystne przy projektowaniu nowych kategorii żywności funkcjonalnej.

Celem podjętych badań było scharakteryzowanie pod względem składu chemicznego owoców świdośliwy uprawianej w polskich warunkach oraz ocena jakości uzyskiwanego z nich przecieru. Materiał badawczy stanowiły owoce dwóch odmian 'Prince William' oraz 'Smoky' rosnące na plantacji SZD w Brzeznej. Owoce zbierano w stanie dojrzałości zbiorczej i natychmiast zamrażano. Do czasu przerobu owoce przechowywano w temperaturze -25°C. Przy produkcji przecieru stosowano rozparzanie w temperaturze 80°C oraz przecieranie na sitach 1 mm.

Zgodnie z doniesieniami literaturowymi owoce świdośliwy są bogate w przeciwutleniacze a przede wszystkim w antocyjany (około 63% wszystkich przeciwutleniaczy). W badanych odmianach oznaczono cztery związki antocyjanowe: galaktozyd, glukozyd, arabinozyd oraz ksylozydcyjanidyny, z których galaktozyd cyjanidyny stanowi aż 68-78% zawartości wszystkich antocyjanów w świdośliwie. Otrzymane wyniki wskazują na duży wpływ odmiany na zawartość antocyjanów (odpowiednio 1087 mg/kg dla odmiany 'Prince William' i 3509 mg/kg dla 'Smoky'). Proces produkcji przecieru spowodował straty antocyjanów na poziomie 30-48%, zachowując przy tym procentowy udział poszczególnych antocyjanów analogiczny jak w surowcu (suma antocyjanów w przecierze odpowiednio dla badanych odmian 561 i 2448 mg/kg. Oprócz glukozy i fruktozy występującej w proporcji zbliżonej do 1, owoce świdośliwy zawierają sorbitol w ilości około 9 g/kg. Wysoki stosunek ekstraktu do kwasowości przecieru ze świdośliwy pozytywnie wpływał na wrażenia smakowe. Uzyskany produkt charakteryzował się też przyjemną gładkością, pozytywnie prognozując przydatność tego półproduktu do mieszania z innymi surowcami.

*Badania finansowane w ramach realizacji zadania 1.4 Programu wieloletniego IO, ustanowionego Uchwałą nr 105/2015 Rady Ministrów z dnia 14 lipca 2015 roku*