

Dr Maria Grzegorzewska i dr Anna Wrzodak redaktorkami gościnnymi planowanego wydania specjalnego *Agriculture*



Skierniewice, 30.01.2026 r.

Dr Maria Grzegorzewska oraz dr Anna Wrzodak zostały redaktorkami gościnnymi planowanego wydania specjalnego czasopisma *Agriculture* pt. „Technologie pozbiornicze poprawiające trwałość oraz właściwości sensoryczne świeżo krojonych owoców i warzyw” (*Postharvest Technologies to Enhance Quality and Sensory Attributes of Fresh-Cut Products*).

Wydania specjalne *Agriculture* mają na celu budowanie społeczności autorów i czytelników, którzy mogą dyskutować o najnowszych badaniach oraz rozwijać nowe pomysły i kierunki badań. W tym kontekście planowane wydanie będzie poświęcone poprawie trwałości świeżo krojonych owoców i warzyw, co stanowi jedno z kluczowych wyzwań współczesnego rynku. Uszkodzenie tkanki lub pozbawienie skórki sprzyjają intensyfikacji procesów mikrobiologicznych, fizjologicznych i biochemicznych, prowadząc do zmian barwy, zapachu i smaku oraz szybkiego psucia się produktów. Wpływa to na znaczne ograniczenia w przechowywaniu, transporcie i sprzedaży świeżo krojonych produktów ogrodnictwa.

Celem wydania będzie identyfikacja nowoczesnych technologii, które pozwolą na utrzymanie wysokiej jakości oraz właściwości sensorycznych produktów fresh-cut. Szczególny nacisk kładzie się na właściwe zarządzanie jakością, obejmujące zachowanie atrakcyjnego wyglądu i smaku, wysokiej wartości odżywczej oraz

bezpieczeństwa sanitarnego. Implementacja nowoczesnych rozwiązań powinna przyczynić się do ograniczenia strat oraz zwiększenia opłacalności produkcji świeżo krojonych owoców i warzyw.

W ramach wydania planowane jest poruszenie zagadnień związanych m.in. z:

- utrzymaniem świeżości i wydłużeniem okresu przydatności do spożycia,
- ograniczeniem wędnięcia i obniżeniem ubytków masy,
- hamowaniem niekorzystnych procesów fizjologicznych i biochemicznych,
- zachowaniem wysokiej zawartości składników prozdrowotnych.

To ważna inicjatywa dla branży owocowo-warzywnej oraz nowoczesnego przetwórstwa, łączy wiedzę naukową z praktycznymi rozwiązaniami dla sektora fresh-cut, a jednocześnie wspiera dialog i współpracę w społeczności badawczej.

