

OFERTA WDROŻENIOWA

Produkcja przecierów z owoców świdośliwy (*Amelanchier alnifolia*)

Słowa kluczowe: świdośliwa, antocyjany, przeciery

Opis wdrożenia:

Świdośliwa jest jednym z gatunków o właściwościach pro zdrowotnych. Nazywa się ją także słodką aronią lub borówką kanadyjską. Pierwsza nazwa wzięła się stąd, że wyglądem owoców rzeczywiście przypomina aronię. To drugie określenie jest związane z tym, że pochodzi z Kanady, gdzie uprawia się ją na skalę towarową. Jej owoce mają ciemnogrnatowy kolor a smakiem przypominają borówkę amerykańską. Poza antocyjanami, o obecności których świadczy ciemna barwa owoców, świdośliwa zawiera znaczne ilości makroskładników (wapń, magnez, potas i fosfor). Jest także doskonałym źródłem mikrośkładników: manganu, żelaza i cynku, co potwierdziły badania wykonane w Instytucie Ogrodnictwa. W owocach tych znajdziemy również dobroczynne witaminy (A, E, C, B), wzmacniający błonnik, a także β -karoten oraz luteinę, która jest szczególnie ważna dla kobiet, ponieważ reguluje układ płciowy. Owoce tej rośliny rzadko są traktowane jako deserowe. Jednak mogą stanowić doskonały materiał do produkcji dżemów, soków, nalewek, konfitur a także przecierów.

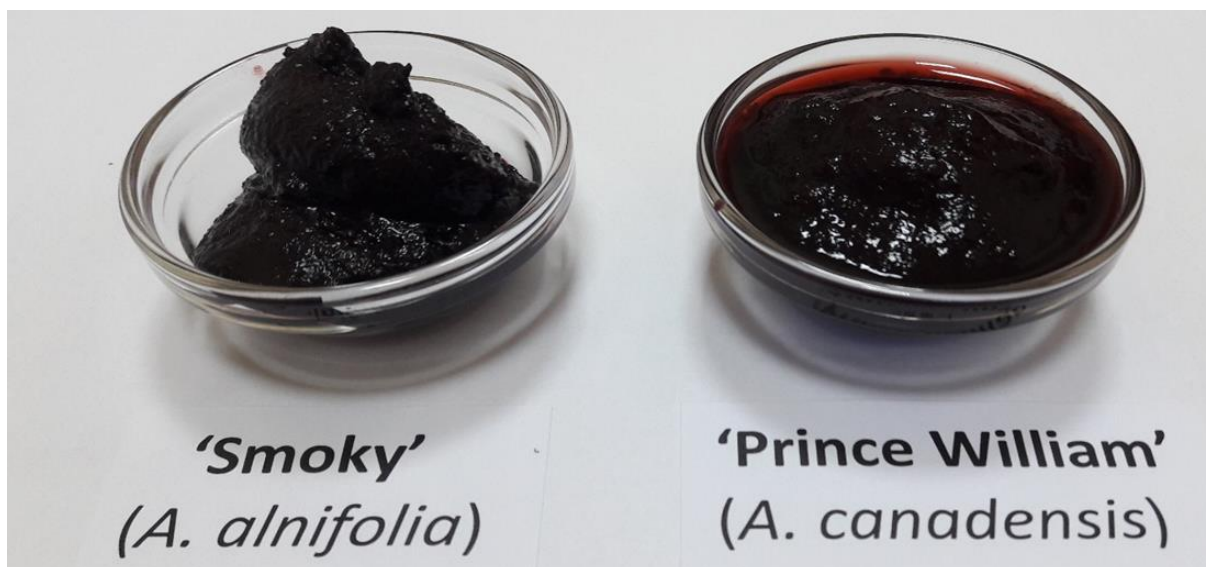
W doświadczeniach prowadzonych w Instytucie Ogrodnictwa z owoców świdośliwy wyprodukowano przeciery. Zamrożone owoce świdośliwy poddano rozparzaniu w temperaturze 80°C i przetarto na sitach o wielkości oczek 1 mm. Uzyskany przecier zamykano w szklanych słoikach, a następnie pasteryzowano metodą zanurzeniową (temperatura 90°C, w centrum geometrycznym opakowania, przez 10 minut).

Następnie przeprowadzono analizę składu fizykochemicznego zarówno surowca (owoce odmian 'Prince William' i 'Smoky'), jak i wyprodukowanych z nich przecierów. Badane odmiany różniły się między sobą składem chemicznym. Owoce 'Smoky' zawierały znacznie więcej ekstraktu oraz suchej substancji niż owoce odmiany 'Prince William'. Charakteryzowały się też istotnie wyższą kwasowością. W owocach obu odmian stwierdzono występowanie sorbitolu w ilości 8,8 do 10 g/kg. Odmiany znacząco różniły się też pod względem zawartości antocyjanów. Całkowita zawartość barwników antocyjanowych w owocach wynosiła 1087 mg/kg dla odmiany 'Prince William' i 3509 mg/kg dla odmiany 'Smoky'. W badanych odmianach oznaczono cztery związki antocyjanowe: galaktozyd, glukozyd, arabinozyd oraz ksylozyd cyjanidyny. Pomimo różnic w zasobności w składniki odżywcze i bioaktywne analizowanych odmian, w obu przypadkach uzyskane z nich przeciery należy uznać za wartościowe źródło antyoksydantów i cenny półprodukt dla przemysłu sokowniczego, mleczarskiego i cukierniczego. Przeciery charakteryzowały się ładną intensywną barwą i łagodnym smakiem, dzięki wysokiemu stosunkowi ekstraktu do kwasowości. Uzyskany przecier charakteryzował się również przyjemną gładkością. Z powodzeniem mogą być rozpatrywane jako wartościowy, innowacyjny wsad do nowych produktów żywnościowych.



Odmiana 'Smoky' przed zbiorem (D. Kruczyńska)

Owoce świdoliwy do przerobu (D. Kruczyńska)



Przeciery uzyskane z badanych odmian świdoliwa (D. Konopacka)

Innowacyjność wdrożeniowa –efekty gospodarcze i społeczne

Informacje dotyczące przetwarzania owoców świdoliwa przyczynią się do rozwoju uprawy tego gatunku. Możliwość zagospodarowania owoców da również większe szanse plantatorom na zbyt surowca. Informacje o wartości dietetycznej owoców świdoliwy oraz możliwych sposobach jej przetwarzania w kierunku uzyskiwania produktów innowacyjnych to ciekawa oferta dla małego przetwórstwa.

Podmioty, do których skierowana jest oferta wdrożeniowa

Sadownicy, Ośrodki Doradztwa Rolniczego, firmy przetwórcze zainteresowane wprowadzeniem na rynek produktu zasobnego w składniki pro-zdrowotne.

Twórcy oferty wdrożeniowej:

1. Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców i Warzyw
2. Zakład Odmianoznawstwa, Szkółkarstwa i Zasobów Genowych

Autor:

dr hab. Monika Mieszczakowska-Frać¹

dr hab. Dorota Konopacka¹

Tel. 46 8345448; E-mail: monika.frac@inhort.pl

Współautorzy:

Dr Dorota Kruczyńska²

Praca wykonana w ramach Programu Wieloletniego IO 2015-2020, Zadanie 1.4: „Nowe gatunki dla poszerzenia i zróżnicowania produkcji roślin ogrodnich, w tym żywności funkcjonalnej”.