



**NOWE HORYZONTY W PRZETWÓRSTWIE  
OWOCÓW, WARZYW I GRZYBÓW  
TRENDY, INNOWACJE  
I ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ**

**XV Ogólnopolska Konferencja  
Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw**

Redakcja

Dorota Walkowiak-Tomczak

Marta Bednarek

Poznań 2026

Copyright © by Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu  
Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Materiały pokonferencyjne XV Ogólnopolskiej Konferencji  
Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw  
Poznań – Trzebaw, 18-20 maja 2026

<https://oiw2026.up.poznan.pl>

Streszczenia prac wykonano na prawach rękopisu  
bez korekty merytorycznej.  
Całkowitą odpowiedzialność za treść streszczeń ponoszą ich Autorzy.

Layout i projekt okładki  
Marcin Kidoń



Minister Nauki  
i Szkolnictwa Wyższego

Projekt finansowany ze środków budżetu państwa, przyznanych przez Ministra Nauki  
i Szkolnictwa Wyższego w ramach Programu Wektory Nauki.

Wydanie I  
Poznań 2026

ISBN 978-83-68187-55-7

Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

## JAKOŚĆ GRUSZEK ODMIANY 'NOIABRSKAIA' W ZALEŻNOŚCI OD SEZONU, SADU, TERMINU ZBIORU ORAZ WARUNKÓW PRZECHOWYWANIA

**Krzysztof P. Rutkowski**, Anna Skorupińska, Zbigniew B. Józwiak, Monika Mieszczakowska-Frąc, Anna Wrzodak, Wioletta Popińska, Jan A. Zdulski, Justyna Wójcik-Seliga, Anna Ciecierska, Karol Fabiszewski

*Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców i Warzyw, Instytut Ogrodnictwa –  
Państwowy Instytut Badawczy*

*e-mail: krzysztof.rutkowski@inhort.pl*

W latach 2023-2026 realizowano badania, których celem była ocena wpływu zróżnicowanego składu mineralnego owoców, zastosowanych technologii przechowywania oraz pozbiorniczego i/lub przedzbiorniczego traktowania owoców 1-metylocyklopropienem (1-MCP) na trwałość owoców w obrocie towarowym (w tym symulowanym obrocie na dalekie rynki zbytu) oraz ocena wystąpienia chorób przechowalniczych. Owoce do badań zbierano w dwóch terminach, w 8 sadach/kwaterach. Następnie zakładano doświadczenia przechowalnicze. Owoce przechowywano w warunkach normalnej (NA) i kontrolowanej atmosfery (o różnych składach tlenu i dwutlenku węgla).

Wyniki przeprowadzonych analiz wskazują na duże zróżnicowanie jakości (w tym zawartości ekstraktu) i trwałości przechowalniczej gruszek odmiany 'Noiabrskaja' w zależności od lokalizacji sadu i sezonu badań. Wykazano, że możliwy jest eksport gruszek ocenianej odmiany na dalekie rynki, jednakże w zależności od jakości i potencjalnej trwałości gruszek należy dostosować okres wysyłki, uwzględniając zarówno długość transportu jak i warunki obrotu towarowego. Głównymi problemami, które zostały zidentyfikowane podczas prowadzenia są:

1. możliwość szybkiej utraty jędrności owoców po przechowywaniu w warunkach normalnej atmosfery,
2. konieczność opracowania protokołów dojrzewania owoców po poszczególnych technologiach przechowywania,
3. wystąpienie rozpadów i zbrązowień wewnętrznych, których ryzyko pojawienia się wzrasta wraz z wydłużeniem okresu przechowywania przed eksportem,
4. ryzyko wystąpienia zbrązowień wewnętrznych i sporadycznie kawern (dziur w miększu) po przechowywaniu owoców w warunkach kontrolowanej atmosfery wzrastające wraz z wydłużeniem okresu przechowywania i obniżaniem stężenia tlenu w atmosferze przechowalniczej (im niższe stężenie tlenu tym ryzyko wystąpienia zbrązowień większe).

**Słowa kluczowe:** gruszki, jakość, przechowywanie, 1-MCP, kontrolowana atmosfera, ocena sensoryczna

*Badania zrealizowano w ramach zadania celowego 5.1 „Opracowywanie strategii zwalczania agrofagów na terenie kraju oraz wsparcie działań na rzecz pozyskiwania nowych rynków zbytu dla krajowych produktów pochodzenia roślinnego” finansowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.*