



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
W POZNANIU



**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

ku
mi
30
31
ch
32
ki
33
35
ra
36
37
ej
38
lą
39
ie
40
ci
1
ta
2
w
3
e
4
w
5
vi
6
u
7
n
8
9

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

KOMI

Dr hab

Uniwe

Dr hab

Politec

Prof. d

Uniwe

Dr hab

Szkoła

Dr hab

Uniwe

Dr hab

Uniwe

Prof. d

Institu

Prof. d

Institu

– Pańs

Dr hab.

Uniwer

Dr hab.

Politec

KOMI

Uniwer

Katedra

Pracow

Dr hab.

Dr inż. M

Dr inż. M

Dr hab.

Dr hab. i

Dr inż. K

Mgr inż.

Mgr inż.

JAKOŚĆ OWOCÓW I SOKÓW JABŁKOWYCH POCHODZĄCYCH Z PRZEKSZTAŁCANYCH SADÓW SOKOWYCH

Monika Mieszczakowska-Frac, Krzysztof P. Rutkowski, Jan Piecko, Anna Skorupińska, Justyna Szejda-Grzybowska, Wioletta Popińska, Beata Kowalska, Hubert Głos, Artur Miszczak, Dorota Kruczyńska

Instytut Ogrodnictwa – Państwowy Instytut Badawczy

e-mail: monika.mieszczakowska@inhort.pl

Od ponad dekady udział jabłek kierowanych do przetwórstwa w Polsce nie spada poniżej 50%, a w niektórych sezonach przekracza nawet 70% całkowitej produkcji. Mimo to krajowa produkcja jabłek jest w dużej mierze ukierunkowana na rynek owoców deserowych, choć znaczna część plonu trafia do przetwórstwa. Warto przy tym podkreślić, że koszty prowadzenia sadów deserowych są wyższe niż sadów przemysłowych. Głównym kierunkiem zagospodarowania jabłek w krajowym przemyśle przetwórczym jest produkcja zagęszczonego soku jabłkowego. W dalszej kolejności wytwarzane są soki NFC (Not From Concentrate), najczęściej mętne, a także inne produkty, takie jak cydry, moszcze do produkcji win, musy i przeciery.

W odpowiedzi na strukturę rynku oraz rosnące znaczenie przetwórstwa, w Instytucie Ogrodnictwa – PIB zainicjowano badania nad opracowaniem rozwiązań umożliwiających stopniowe przekształcanie sadów deserowych w sady ukierunkowane na produkcję surowca do przetwórstwa (tzw. sady sokowe).

W ramach badań wybrano kwatery sześciu odmian jabłoni: 'Ligoł', 'Jonagored', 'Fuji', 'Szampion', 'Braeburn' oraz 'Idared', w których ograniczono zabiegi agrotechniczne, nawożenie i ochronę. Kwatery te prowadzono równoległe z kwaterami kontrolnymi, prowadzonymi zgodnie z zasadami integrowanej produkcji (IPO).

Realizowane doświadczenia obejmowały ocenę jakości przechowywanych owoców tych odmian, przeznaczonych jednocześnie do produkcji soków. W trakcie badań analizowano cechy jakościowe, takie jak zawartość ekstraktu, kwasowość i jędrność, a także występowanie chorób przechowalniczych. Równoległe produkowano soki NFC w skali półtechnicznej w celu porównania jakości soków uzyskanych z trzech „sortów” owoców tej samej odmiany: owoców zdrowych z kwater sokowych (SS), owoców z objawami parcha z kwater sokowych (PCH) oraz owoców pochodzących z kwater deserowych prowadzonych zgodnie z zasadami integrowanej produkcji (IPO). Uzyskane soki poddano analizie pod kątem składu fizykochemicznego, zgodnie z wymaganiami kodeksu AIIJN. Dodatkowo oceniono ich bezpieczeństwo zdrowotne, uwzględniając obecność mikroorganizmów, patogenów chorobotwórczych, pozostałości pestycydów oraz mykotoksyn.

Wyniki wykazały, że w przypadku zapotrzebowania przemysłu sokowego na surowiec przez kilka miesięcy po zbiorze konieczne jest opracowanie odpowiedniej strategii przechowywania owoców, pozwalającej na ograniczenie strat przechowalniczych.

Słowa kluczowe: sady sokowe, jakość, jabłko, soki jabłkowe

Badania przeprowadzono w ramach dotacji celowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zadania 9.1 „Opracowanie technologii produkcji jabłek przemysłowych z uwzględnieniem transformacji sadów produkujących owoce deserowe (sady tradycyjne) oraz modelu sadu sokowego”.