



**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

WPLYW WYBRANYCH TECHNOLOGII POZBIORCZYCH NA JAKOŚĆ SENSORYCZNĄ I TRWAŁOŚĆ BORÓWKI WYSOKIEJ (*VACCINIUM CORYMBOSUM* L.)

Anna Wrzodak, Dawid Wieloch, Natalia Dworak, Jan A. Zdulski, Monika Mieszczakowska-Frać, Zbigniew B. Józwiak, Anna Skorupińska, Krzysztof P. Rutkowski

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

e-mail: anna.wrzodak@inhort.pl

Owoce borówki wysokiej (*Vaccinium corymbosum* L.) należą do owoców jagodowych o relatywnie dobrej zdolności przechowalniczej.

Celem pracy była ocena wpływu wybranych technologii pozbiorczych na jakość sensoryczną owoców odmiany 'Calypso'. Owoce przechowywano w chłodni z normalną atmosferą, w temperaturze 0-1°C, w plastikowych opakowaniach jednostkowych (luzem) oraz w workach z modyfikowaną atmosferą (MAP; worki Xtend®). W obu wariantach uwzględniono następujące kombinacje: kontrolę, pozbiorcze traktowanie owoców 1-metylocyklopropenem (1-MCP), ozonowanie, usuwanie etylenu (saszetki ETEN) oraz zastosowanie wkładów wydzielających SO₂ (wkłady PAD).

Wykazano, że owoce przechowywane w opakowaniach MAP charakteryzowały się wyższą atrakcyjnością wizualną, lepszą barwą, wyższą oceną ogólną oraz mniejszą intensywnością cech niepożądanych (smak gorzki, zapachy obce). Najwyższą jakość sensoryczną uzyskano w kombinacjach z usuwaniem etylenu, co potwierdza jego kluczową rolę w procesach dojrzewania i starzenia owoców. Przechowywanie luzem prowadziło do wyraźnego pogorszenia jakości niezależnie od zastosowanej technologii. Z kolei zastosowanie wkładów PAD, zwłaszcza dla owoców przechowywanych luzem, obniżało smakowitość i ogólną ocenę jakości, wskazując na konieczność optymalizacji warunków ich stosowania.

Uzyskane wyniki potwierdzają, że odpowiednio dobrane technologie pozbiorcze, szczególnie MAP w połączeniu z kontrolą etylenu, skutecznie ograniczają straty jakości borówki podczas przechowywania i transportu.

Słowa kluczowe: borówka wysoka, przechowywanie pozbiorcze, MAP, jakość sensoryczna, etylen

Zadanie finansowane z dotacji celowej Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w roku 2025 – 9.6. Ocena wpływu technologii przechowywania na jakość sensoryczną owoców borówki wysokiej. Obszar 9. Zagospodarowanie pozbiorcze produktów ogrodniczych