

## Obszar V. Bezpieczna żywność

### **Zadanie 5.3: Monitoring strat podczas przechowywania warzyw pochodzących z produkcji konwencjonalnej i zrównoważonej oraz rozwój nowych technologii pozbiorniczych i przechowalniczych dla ich ograniczenia i zachowania wysokiej jakości i wartości odżywczej warzyw**

Kierownik zadania: dr M. Grzegorzewska

W okresie sprawozdawczym ustalono gatunki warzyw na jakich prowadzone będą obserwacje w ramach monitoringu strat w czasie ich przechowywania oraz sposób rejestracji tych strat. Założone zostały następujące doświadczenia: z przechowaniem kapusty głowiastej, kapusty pekińskiej, cebuli, marchwi i brokuła.

Nawiązane zostały kontakty z szesnastoma Ośrodkami Doradztwa Rolniczego w Polsce, do których zwrócono się z prośbą o wskazanie lokalizacji przechowalni i chłodni warzyw oraz pomoc w nawiązaniu kontaktu z producentami chętnymi do współpracy w zakresie przechowalnictwa warzyw. Po przeprowadzeniu lustracji poszczególnych obiektów przechowalniczych wytypowane zostaną po 2 –3 lokalizacje dla danego gatunku warzyw i bezpośrednio w warunkach produkcyjnych określone będą straty wynikające zarówno z obniżenia ilości towaru handlowego jak i jego jakości. Mierzenie strat w badaniach prowadzonych w przechowalniach i chłodniach z normalną atmosferą odbywać się będzie w odstępach miesięcznych natomiast w badaniach z kontrolowaną atmosferą po zakończeniu przechowania.

Dla poszczególnych gatunków warzyw określone zostały analizy chemiczne, które mają być przeprowadzone w Pracowni Przetwórstwa i Oceny Jakości Warzyw IWarz w Skierniewicach.