

# Pracownia Przetwórstwa i Oceny Jakości Owoców i Warzyw

## Kierownik

- dr hab. Monika Mieszczakowska-Frać  
tel.: +48 46 834 54 27, e-mail: [Monika.Mieszczakowska@inhort.pl](mailto:Monika.Mieszczakowska@inhort.pl)

## ZAKRES PROWADZONYCH BADAŃ

- Opracowywanie nowych technologii przetwarzania owoców i warzyw z zachowaniem jak najwyższej aktywności biologicznej przetworów.
- Ocena jakości, autentyczności i składu klarownych i mętnych soków owocowych oraz przecierów i nektarów.
- Ocena sensoryczna owoców, warzyw i ich przetworów. Badania preferencji konsumentów.
- Technologia produkcji i badanie składu niskokalorycznych przekąsek na bazie suszonych owoców i warzyw.
- Ocena wartości odżywczej, sensorycznej i biologicznej owoców i warzyw świeżych oraz przetworzonych.
- Opracowanie i doskonalenie technologii przetwórstwa niektórych gatunków warzyw, m.in. mrożenie grzybów i warzyw, kwaszenie ogórków i kapusty, suszenie warzyw.
- Wykorzystywanie nowoczesnych technologii przetwórczych do pozyskiwania innowacyjnych produktów z owoców i warzyw.
- Opracowywanie innowacyjnych produktów, technologii przetwórstwa, weryfikacja założeń technologicznych, nadzór technologiczny.
- Ekspertyzy dla Krajowej Unii Producentów Soków i indywidualnych producentów w zakresie oceny autentyczności półproduktów i produktów handlowych przemysłu sokowniczego (zgodnie z Kodeksem Praktyki AIJN).

## Pracownicy naukowci

- dr Karolina Celejewska
- prof. dr hab. Dorota Konopacka
- dr inż. Justyna Szwejda-Grzybowska
- dr Anna Wrzodak

## Pracownicy inżynieryjno-techniczni

- mgr inż. Jan Piecko
- dr hab. Dariusz Piotrowski
- prof. dr hab. Witold Płocharski
- mgr inż. Monika Zbrzeźniak

## Pracownicy techniczni

- mgr Elżbieta Gędek
- mgr inż. Paweł Guzik
- mgr Alina Majka
- Łukasz Murgrabia
- Danuta Perzanowska
- Anna Pęzik

- Elżbieta Rybka
- Ewa Ropelewska
- inż. Monika Stępowaska
- Magdalena Stokowska