

Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców i Warzyw

Kierownik



- dr Krzysztof Rutkowski
tel.: +48 46 834 53 63, +48 46 834 53 59, kom. 509 964 807, e-mail:
Krzysztof.Rutkowski@inhort.pl

Pracownia Przechowalnictwa i Fizjologii Pozbiorczej Owoców i Warzyw

Kierownik

- dr Krzysztof Rutkowski
tel.: +48 46 834 53 63, +48 46 834 53 59, kom. 509 964 807, e-mail:
Krzysztof.Rutkowski@inhort.pl

ZAKRES PROWADZONYCH BADAŃ

- Wyznaczanie terminu zbioru, ocena jakości owoców i warzyw.
- Ocena zdolności, trwałości i wartości przechowalniczej owoców i warzyw.
- Ocena wpływu czynników przed- i pozbiorczych na jakość i trwałość produktów ogrodnich.
- Zastosowanie innowacyjnych technologii przechowalniczych, między innymi dynamicznie kontrolowanej atmosfery, technologii niskotlenowych, pozbiorczego traktowania owoców i warzyw (1-metylocyklopropan, gorąca woda, itp.) dla utrzymania wysokiej jakości produktów ogrodnich.
- Zastosowanie nowoczesnych systemów pakowania dla przedłużenia trwałości owoców i warzyw, w tym minimalnie przetworzonych.
- Prowadzenie pionierskich w skali kraju badań nad wykorzystaniem technik spektrometrycznych do niedestrukcyjnej oceny dojrzałości i jakości owoców i warzyw.
- Przewidywanie, ocena zagrożenia i zapobieganie chorobom przechowalniczym owoców i warzyw.
- Opracowywanie zaleceń technologicznych dla przechowalnictwa i transportu produktów ogrodnich oraz minimalnie przetworzonych owoców i warzyw.
- Upowszechnianie wiedzy z zakresu przechowalnictwa owoców i warzyw poprzez udział Pracowników Pracowni w konferencjach naukowych, spotkaniach sadowniczych oraz publikacje w czasopiśmie naukowych i popularno-naukowych.
- Przygotowywanie ekspertyz z zakresu przechowalnictwa owoców i warzyw.
- Usługowe wykonywanie analiz oceny dojrzałości i jakości owoców i warzyw oraz prowadzenie doświadczeń przechowalniczych w ramach projektów i dla podmiotów gospodarczych.

Pracownicy naukowcy

- dr Maria Grzegorzewska
- dr Kalina Sikorska-Zimny
- dr Anna Skorupińska

Pracownicy badawczo-techniczni

- mgr inż. Ewa Badełek
- mgr Aneta Matulska

Pracownicy techniczni

- Urszula Antosik
- mgr inż. Anna Ciecierska
- inż. Karol Fabiszewski
- Jolanta Rochalska

Pracownia Przetwórstwa i Oceny Jakości Owoców i Warzyw

Kierownik

- dr hab. Monika Mieszczakowska-Frąc
tel.: +48 46 834 54 27, e-mail: 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 Szwejdą-Grzybowska
- dr Anna Wrzodak

Pracownicy inżynieryjno-techniczni

- prof. dr hab. Witold Płocharski

Pracownicy techniczni

- mgr Elżbieta Gędek
- mgr inż. Paweł Guzik

- mgr Alina Majka
- Łukasz Murgrabia
- Danuta Perzanowska
- Anna Pęzik
- Elżbieta Rybka
- Ewa Ropelewska
- Magdalena Stokowska

Laboratorium Badania Jakości Produktów Ogrodniczych

Kierownik

- dr hab. Monika Mieszczakowska-Frąc
tel.: +48 46 834 54 27, e-mail: Monika.Mieszczakowska@inhort.pl

ZAKRES PROWADZONYCH BADAŃ

Usługi badawcze dla producentów i przetwórców owoców i warzyw oraz innych zleceniodawców w zakresie:

- analizy materiału roślinnego (liście, korzenie, pędy);
- analiza żywności pochodzenia roślinnego (owoce, warzywa, grzyby i zioła oraz ich przetwory – m. in. soki, nektary, zagęszczone soki, przeciery, suszone produkty);
- analiza gleby i podłoży ogrodniczych;
- analiza wody dla potrzeb nawadniania upraw ogrodniczych;
- analiza nawozów mineralnych i ogrodniczych.

OFERTA LABORATORIUM

- Oznaczanie zawartości makroskładników – fosfor, potas, magnez, wapń i sód.
- Oznaczanie zawartości mikroskładników – bor, miedź, żelazo, mangan, cynk.
- Oznaczanie zawartości azotu i białka.
- Oznaczanie zawartości błonnika (TDF, SDF i IDF).
- Oznaczanie zawartości węgla organicznego.
- Oznaczanie zawartości azotanów i azotynów.
- Oznaczanie zawartości chlorków, siarczanów i fosforanów.
- Oznaczanie zawartości metali ciężkich – ołów, kadm, rtęć i arsen.
- Oznaczanie pH, zasolenia gleby.
- Oznaczanie pH, twardości ogólnej, elektroprzewodnictwa wody.
- Oznaczanie zawartości kwaśnych węglanów w wodzie i pożywkach.

Pracownicy naukowcy

- mgr inż. Wioletta Popińska

Pracownicy inżynieryjno-techniczni

- mgr inż. Teresa Stępień

Pracownicy techniczni

- Hanna Jaroń
- mgr inż. Emilia Kowalczyk
- mgr inż. Monika Kroc
- Karolina Wieteska

Sekcja Techniki Chłodniczej i Automatyki

Kierownik

- dr Zbigniew Józwiak
tel.: +48 46 834 53 55, +48 46 834 53 95, kom. 511 140 439, e-mail: Zbigniew.Jozwiak@inhort.pl

ZAKRES PROWADZONYCH BADAŃ/DZIAŁALNOŚCI

- Zapewnienie prawidłowych warunków technicznych do prowadzenia różnorodnych badań przechowalniczych.
- Nadzór systemów kontrolowanych atmosfer, chłodnictwa i automatyki sterującej.
- Ocena systemów chłodzenia i automatyki w przechowalnictwie owoców i warzyw.
- Projektowanie, wykonywanie nietypowych układów z zakresu przechowalnictwa i automatyki sterującej na potrzeby prowadzenia badań w Instytucie Ogrodnictwa.
- Upowszechnianie wiedzy z zakresu chłodnictwa i automatyki w przechowalnictwie owoców i warzyw poprzez udział w konferencjach naukowych, spotkaniach sadowniczych oraz publikacje w czasopismach naukowych i popularno-naukowych.
- Przygotowywanie ekspertyz z zakresu chłodnictwa i automatyki w przechowalnictwie owoców i warzyw.
- Konsultacje techniczne dla firm z branży przechowalniczej oraz producentów owoców i warzyw.

Pracownicy techniczni

- Szymon Kwaśniewski
- Włodzimierz Ziółkowski