



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”



**Zjawisko elicytacji w produkcji i przetwarzaniu surowców
zielarskich i owoców**

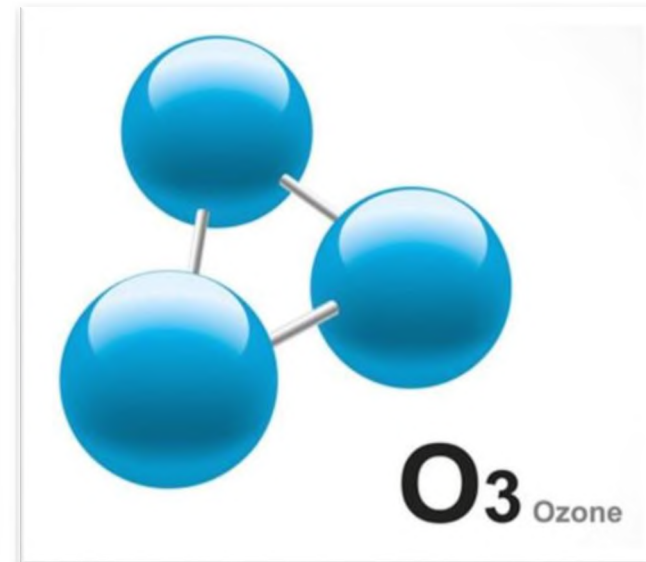
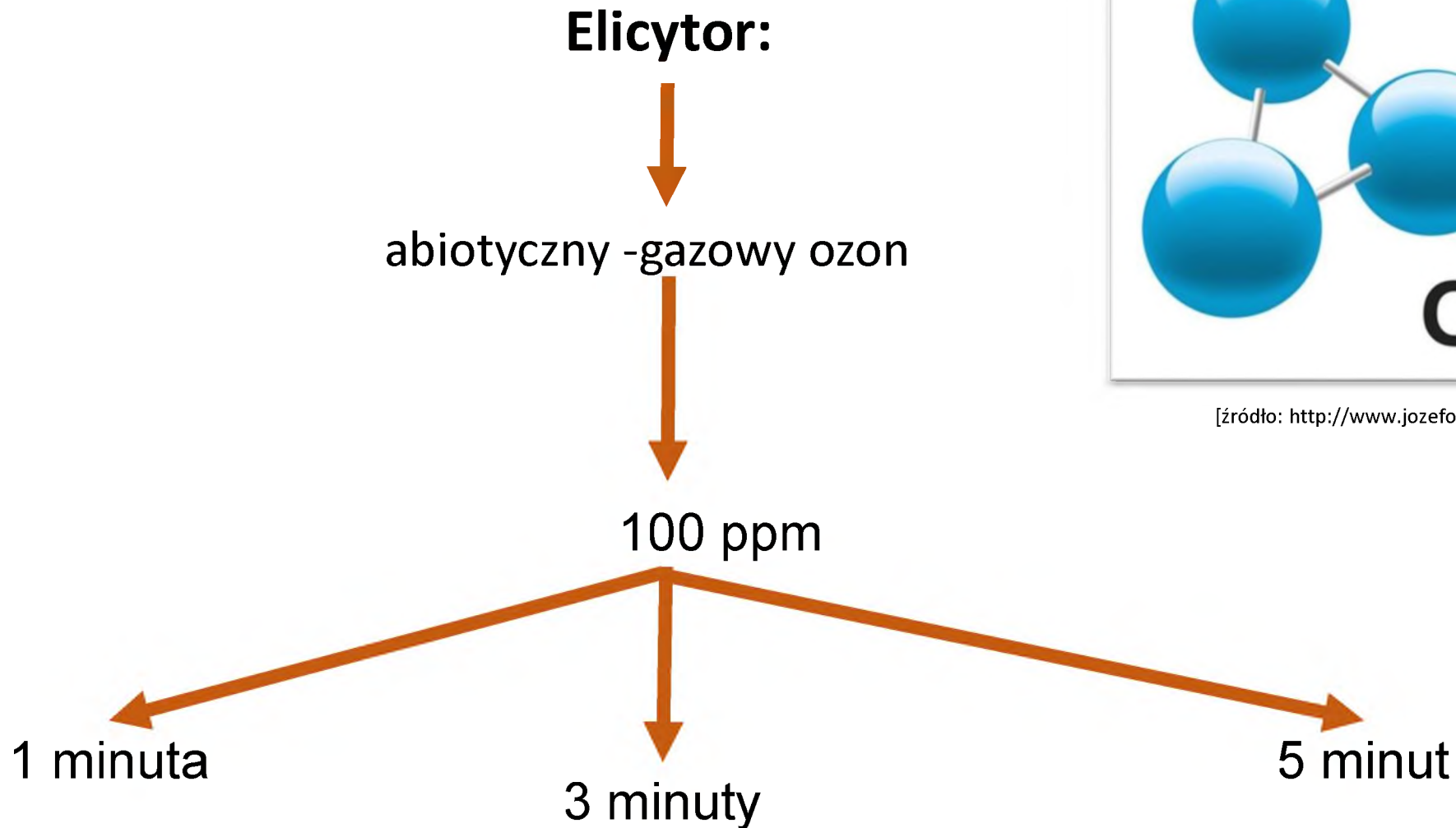
żurawina wielkoowocowa

lubczyk ogrodowy

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 -Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej "Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich,,
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020**

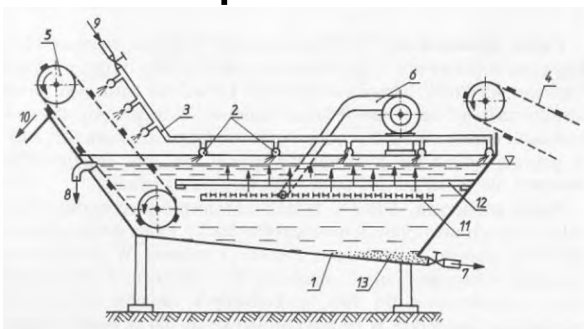
Elicytacja- jest to proces indukujący odpowiedź obronną w roślinie i prowadzący do szeregu procesów biochemicznych, w wyniku których powstaje wiele grup metabolitów wtórnych.



[źródło: <http://www.jozefowicz.com.pl/ozon/>]

Materiał do badań pobrano z różnych miejsc linii technologicznej

płuczka



[źródło: mech.pg.edu.pl]

sortowania



[źródło: www.rewera.pl]

skrzynio paleta



[źródło: www.interagra.com]

produkt końcowy



[źródło: www.rewera.pl]

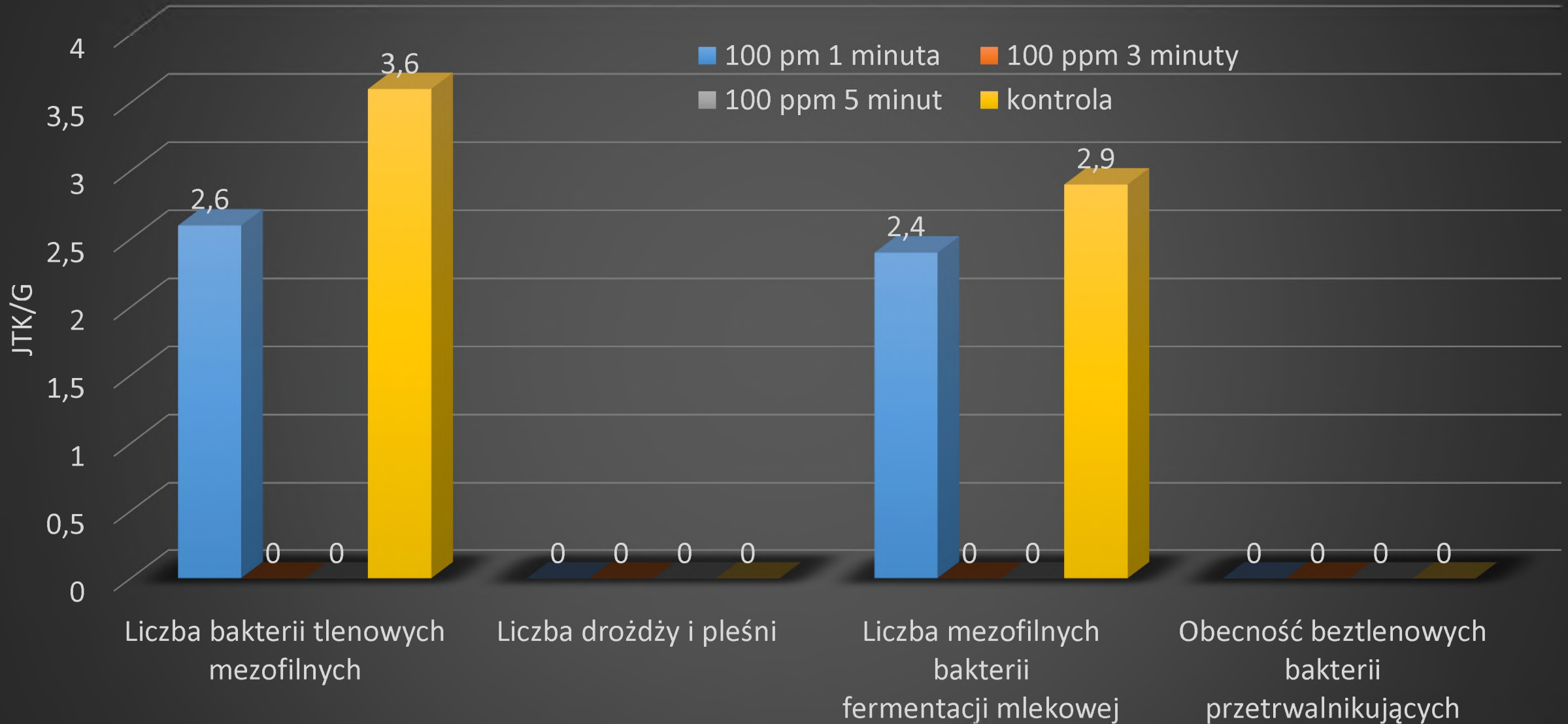
W warunkach laboratoryjnych przeprowadzono elicytację gazowym ozonem pobranego materiału

**Wyniki badań
mikrobiologicznych
żurawiny wielkoowocowej
w 5 dniu po ozonowaniu**

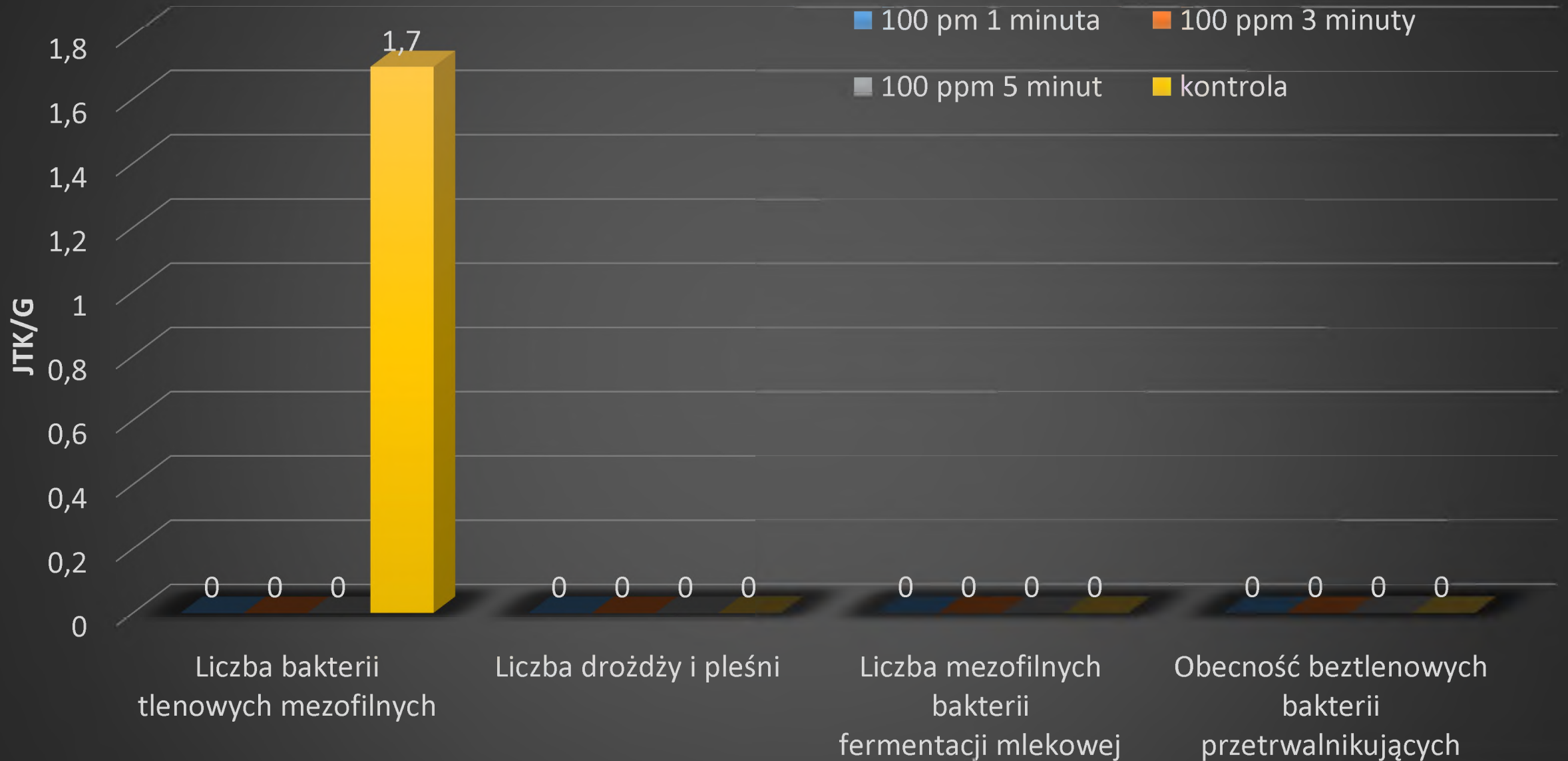
Sortownia



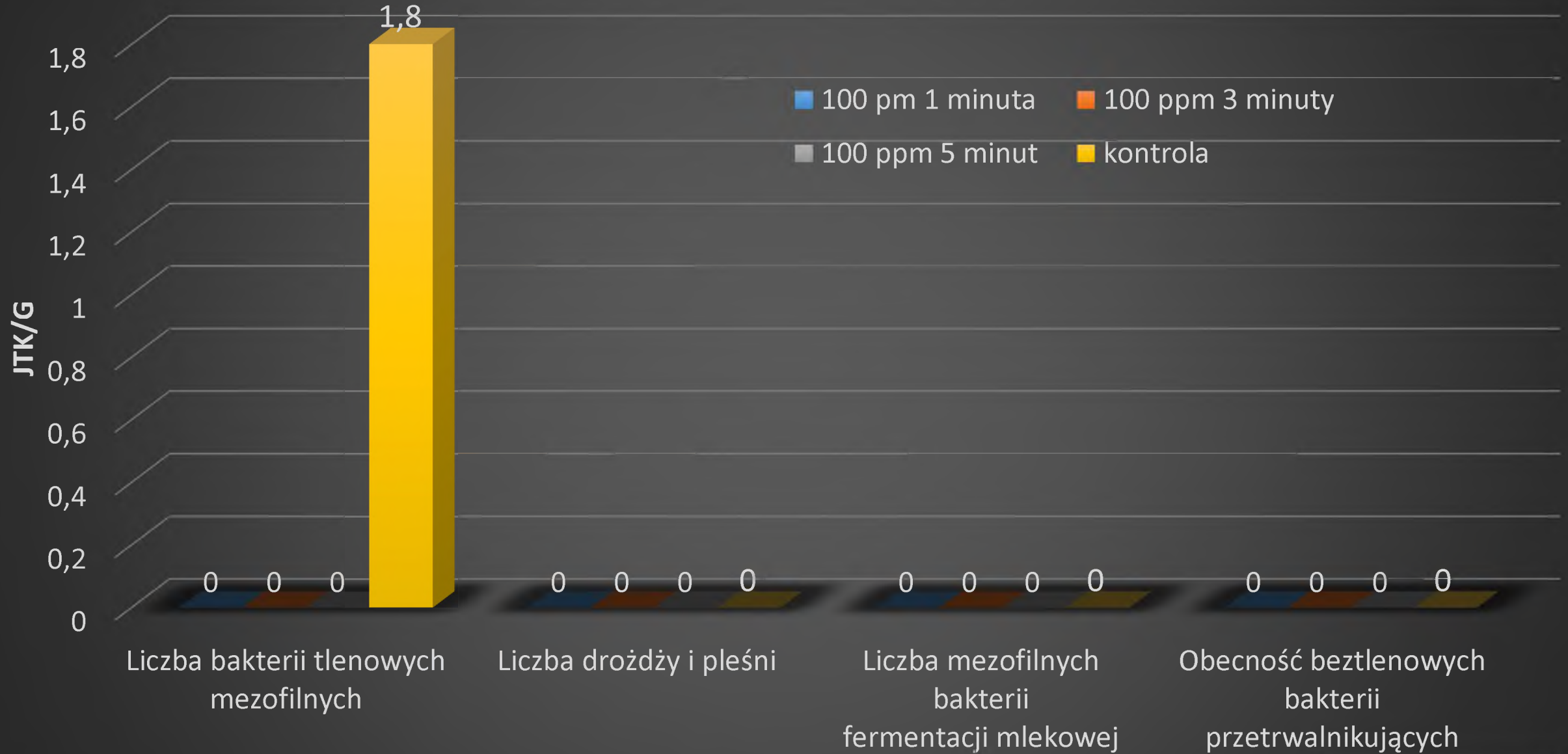
Płuczka



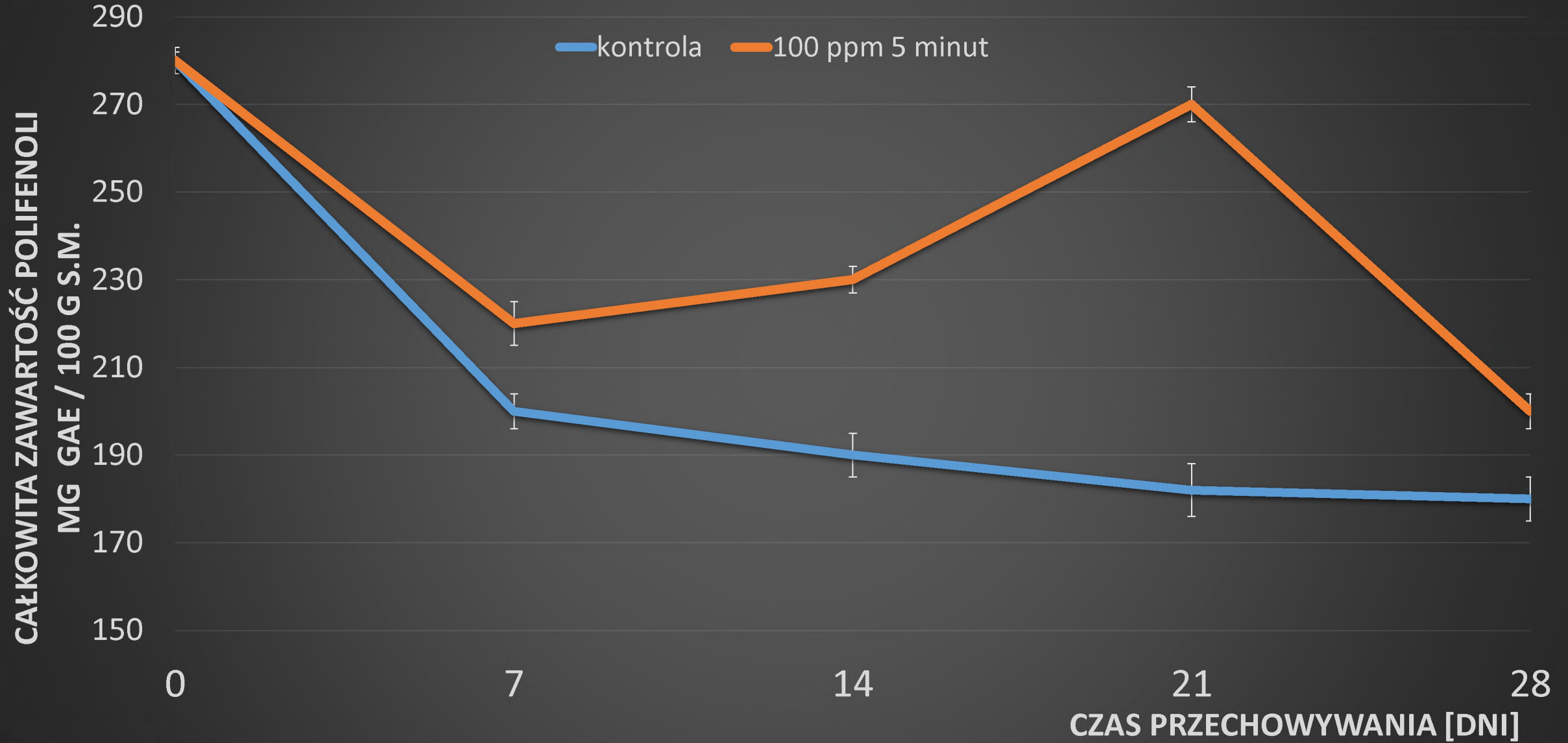
Skrzynio-paleta



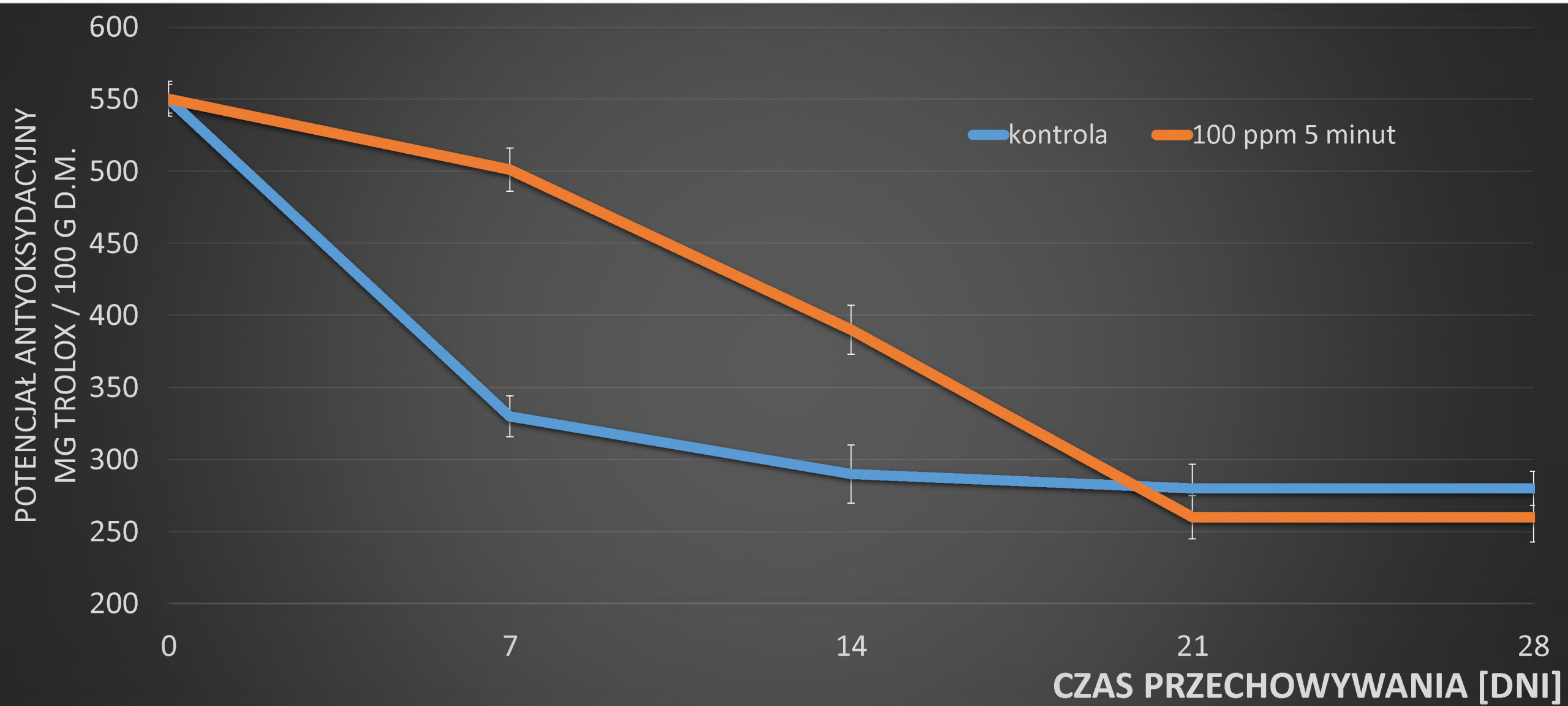
Produkt końcowy



Całkowita zawartość polifenoli [mg GAE · 100 g⁻¹ s.m.]



Potencjał antyoksydacyjny mg trolox / 100 g⁻¹ s.m.



[źródło: opracowanie własne]

Wnioski:

-gazowy ozon zastosowany po zbiorze owoców żurawiny wpływa na ograniczenie zanieczyszczeń mikrobiologicznych badanego materiału

-w wyniku zastosowania elicytacji ozonem odnotowano poprawę jakości owoców żurawiny. Całkowita zawartość polifenolii po ozonowaniu wzrosła.

-w okresie początkowego przechowywania potencjał antyoksydacyjny owoców żurawiny traktowanych po zbiorze ozonem był zdecydowanie wyższy od potencjału owoców próby kontrolnej.

Dziękuję za uwagę

dr inż. Miłosz Zardzewiały
Zakład Inżynierii Produkcji Rolno-Spożywczej
Uniwersytet Rzeszowski
adres email: mzardzewialy@ur.edu.pl