

ilościom stwierdzanym w materiale konwencjonalnym. Próby marchwi bez atestu zawierały nieco niższe ilości tych związków.

Badając poziom skażeń stwierdzono, że marchew ekologiczna zawierała azotany w nieznacznych stężeniach (śr. 45,6 KNO₃/kg - w marchwi atestowanej i 109,3 mg KNO₃/kg - w marchwi bez atestu), podczas gdy zawartość azotanów w marchwi z "normalnego" rynku była 4-8 krotnie wyższa. Skażenie azotynami kształtowało się na poziomie: 1,25 mg NaNO₂/kg - w materiale atestowanym i 1,5 mg NaNO₂/kg - w marchwi bez atestu.

Powyższe badania uzupełnione zostały analizą cen marchwi, która wykazała iż ceny marchwi w sklepach z tzw. "zdrową żywnością" były 3 krotnie wyższe od cen w "normalnych" sklepach.

Wyższe 3-krotnie ceny marchwi sprzedawanej pod szyldem "zdrowa żywność", są nieuzasadnione, gdyż zawartość karotenoidów jak i azotynów w badanych próbach nie odbiegały od ilości tych związków stwierdzanych w marchwi z "normalnego rynku". Jedynie 4-8 krotnie niższa zawartość azotanów może tłumaczyć pewien wzrost ceny produktu ekologicznego w stosunku do rynkowego. ■

Stanisław Popek

Katedra Towaroznawstwa Żywności
Akademia Ekonomiczna w Krakowie

21. PRÓBA KLASYFIKACJI JAKOŚCIOWEJ MIĘSA KRÓLICZEGO KULINARNEGO

Wzrastające zapotrzebowanie na mięso królicze, zwłaszcza w krajach wysokorozwiniętych, gdzie jego produkcja wzrosła w ostatnich 10. latach 2-krotnie, powoduje, że głównym kierunkiem użytkowości królików jest ich użytkowość mięsna.

Na wysoką wartość odżywczą mięsa króliczego wpływa wyższy niż w przypadku innych gatunków mięsa poziom suchej masy, mikroelementów oraz strawność białka. Oprócz tego wykazuje ono wysokie walory smakowe i przydatność kulinarną, na co obok składu chemicznego rzutuje budowa histomorfologiczna.

W hodowli królików zwraca się coraz większą uwagę na zagadnienia związane nie tylko z ilością produkowanego żywca, ale przede wszystkim jego jakością, przy czym szczególną uwagę przywiązuje się do jego przydatności do celów kulinarnych.

Materiał doświadczalny stanowiło mięso pochodzące od 109 królików, ze skupu hodowców indywidualnych, z terenu woj. krakowskiego. Przeprowadzono ocenę sensoryczną badanego surowca w oparciu o kartę oceny mięsa króliczego po obróbce cieplnej.

W niniejszej pracy zaproponowano odpowiednie klasy jakości mięsa króliczego po obróbce cieplnej w zależności od uzyskanej oceny sensorycznej, określające jego przydatność do celów kulinarnych. ■