

naturalne dodatki spożywcze odznacza się wysoką jakością. W ostatnich latach również w Polsce wzrasta zainteresowanie żywnością ekologiczną.

W związku z tym w roku 1994 zostało przeprowadzone badanie ankietowe wśród osób korzystających z usług sklepów prowadzących sprzedaż żywności ekologicznej w Warszawie (badania zrealizowano w ramach projektu Nr 5 S 307 016 05 finansowanego w latach 1993-1995 przez Komitet Badań Naukowych). Miało ono na celu określenie ogólnej charakterystyki grupy konsumentów, korzystających z usług tych sklepów, a także ustalenie stanu ich wiedzy o żywności ekologicznej oraz rodzaju i siły różnych typów motywacji funkcjonujących jednocześnie u nabywców.

Interesujące są m.in. motywacje, jakie skłoniły badaną populację do korzystania z oferty tych sklepów. Najczęściej wymienianym czynnikiem jest - dbałość o własny stan zdrowia oraz swojej rodziny (deklaruje 85,9% respondentów). Poza tym drugim istotnym czynnikiem jest chęć zmniejszenia zagrożenia skażeniami ze strony środowiska poprzez spożycie tak właśnie produkowanej żywności (59,1% respondentów). Spośród innych czynników respondenci wymieniają, iż złożyło się na to: uzyskanie większej wiedzy na temat warunków produkowania żywności wysokiej jakości (25,0%), wysoka jakość sprzedawanych produktów (23,2%), lepsza informacja o istnieniu takich sklepów (19,6%) oraz konieczność stosowania różnych diet zalecanych przez lekarzy (13,2%).

Ponadto rysują się pewne różnice podczas oceny walorów smakowych oraz wyglądu żywności ekologicznej w porównaniu z produktami żywnościowymi wytwarzanymi metodami konwencjonalnymi. I tak aż 66,8% respondentów ocenia walory smakowe jako lepsze, podczas gdy wygląd tylko 34,6%. reasumując należy stwierdzić, że zarówno smak jak i wygląd żywności ekologicznej w opinii respondentów jest jeżeli nie lepszy, to w większości porównywalny z produktami żywnościowymi, wytwarzanymi konwencjonalnymi metodami. ■

Bożenna Zawadzka-Dębska

Katedra Techniki i Technologii Gastronomicznej

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

6. WPLYW METOD RESTYTUCJI NA JAKOŚĆ MROŻONYCH DAŃ GOTOWYCH TYPU "READY-TO-HEAT"

Proces restytucji żywności gotowej do spożycia stanowi ostatnie ogniwo w systemie produkcji żywności gwarantowanej jakości. Jakość produktów żywnościowych może być rozumiana jako stopień zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej i dyspozycyjności. Dla dań gotowych atrakcyjność sensoryczna ma znaczenie podstawowe.

Restytucja dań mrożonych polega na rozmrożeniu i podgrzaniu wyrobu do temperatury spożycia (60-65⁰C). Proces podgrzewania może być prowadzony jedną z następujących metod: mikrofalową, konwekcyjną, immersyjną (zanurzenie w gorącej wodzie), parową, ogrzewanie promieniami podczerwieni.

Celem niniejszej pracy była ocena wybranych metod restytucji pod kątem osiągnięcia najwyższej jakości sensorycznej. Ocenę sensoryczną przeprowadzono 3 metodami: skali 5-punktowej, hedoniczną, oceny konsumenckiej.

Badania prowadzono z użyciem urządzeń stosowanych w gospodarstwach domowych i w małej gastronomii: aparat mikrofalowy Sharp o mocy 600 W, piec konwekcyjny elektryczny z zaparowaniem komory firmy Elektrolux, piekarnik elektryczny kuchni elektrycznej Wromet, kuchni Cyklojet.

Najlepszą jakość sensoryczną uzyskuje się przy zastosowaniu metody konwekcyjnej stosując temperatury w zakresie 125-175^oC, predkość owiewu powietrza 5 m/s oraz nawilżanie komory piekarnika. ■