

Agnieszka Balbierz, Cecylia Uklańska-Pusz

Katedra Ogrodnictwa, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wstęp

Kapusta włoska *Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L., mimo, że jest warzywem znanym, niestety nie jest szeroko wykorzystywana. W porównaniu do innych gatunków charakteryzuje się lepszymi wartościami dietetycznymi i smakowymi. Jest także bardziej odporna na mniej korzystne warunki uprawy, susze lub niższe temperatury.

Cel

Celem pracy było określenie wpływu długości okresu przechowywania w chłodni zwykłej na skład chemiczny kapusty włoskiej, w okresie do 5 miesięcy od zbioru, z uwzględnieniem uprawy ze zróżnicowanym nawożeniem azotowym.



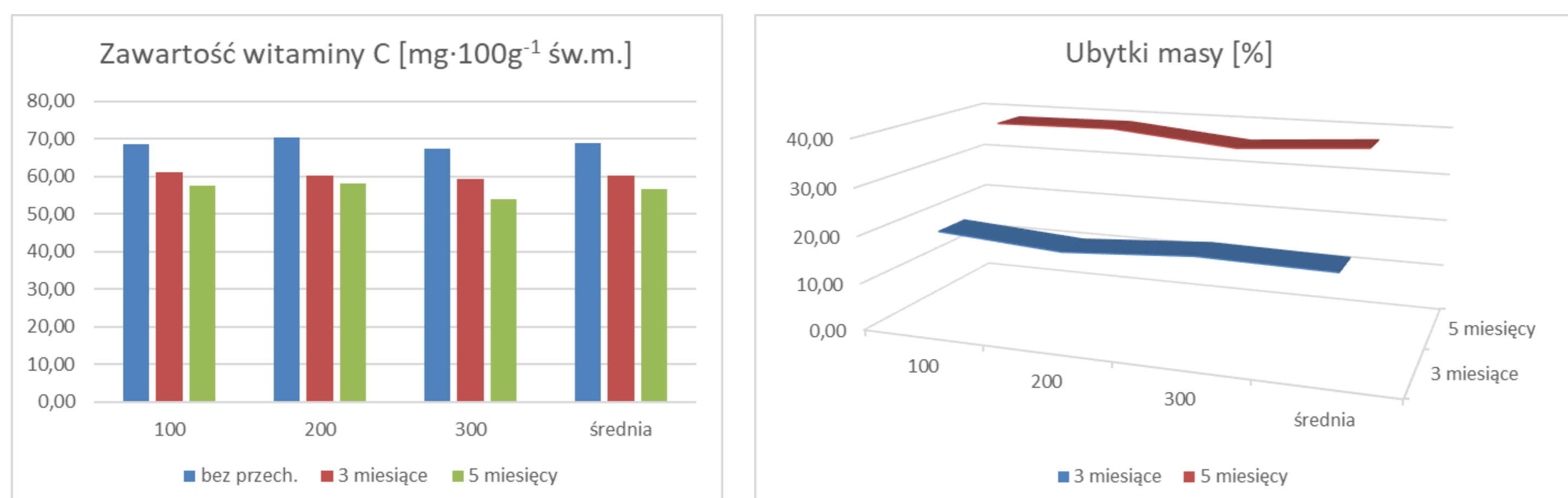
Fot. 1. Kapusta włoska Wirosa F1 przed zbiorem 15.X.

Materiał i metody

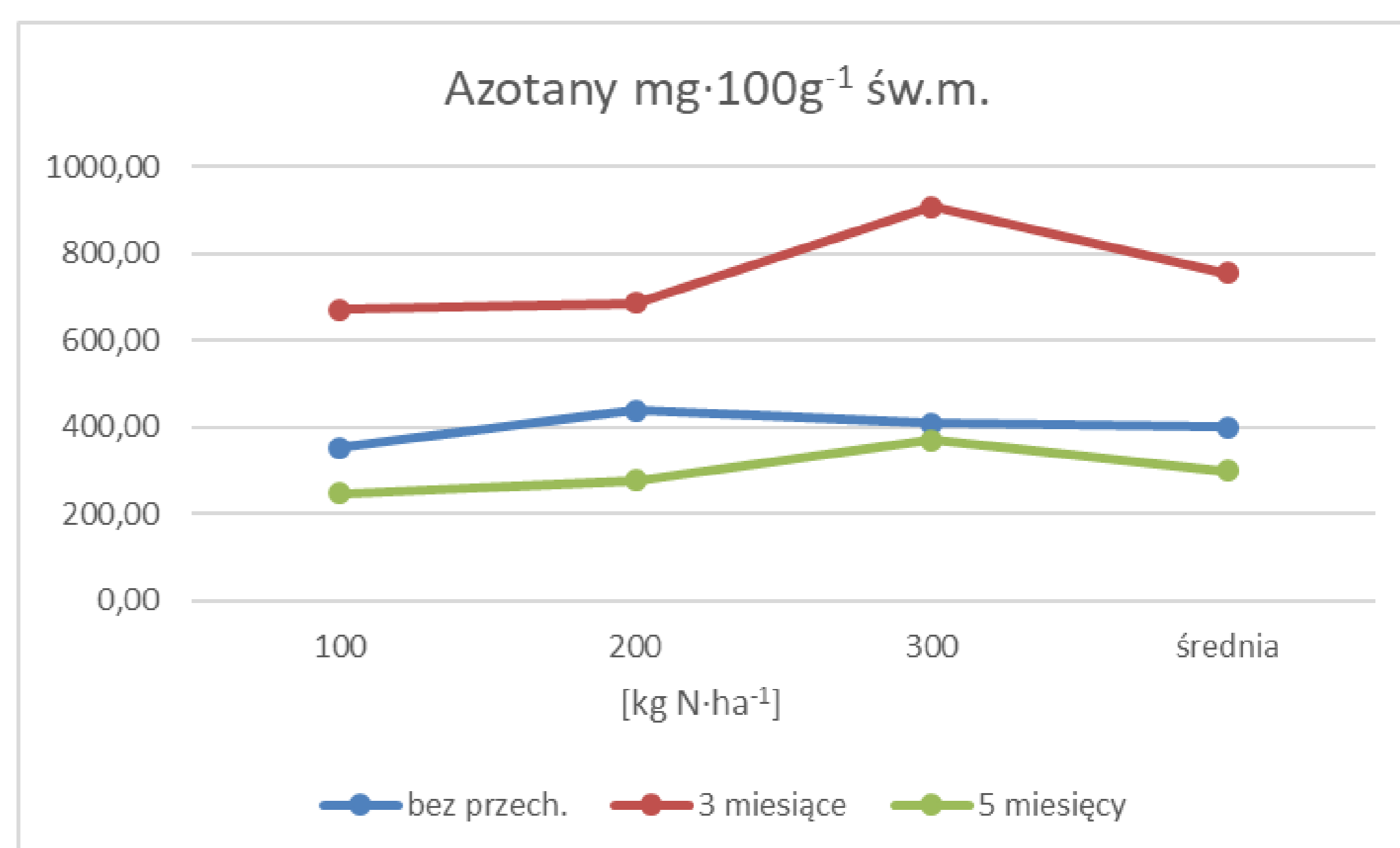
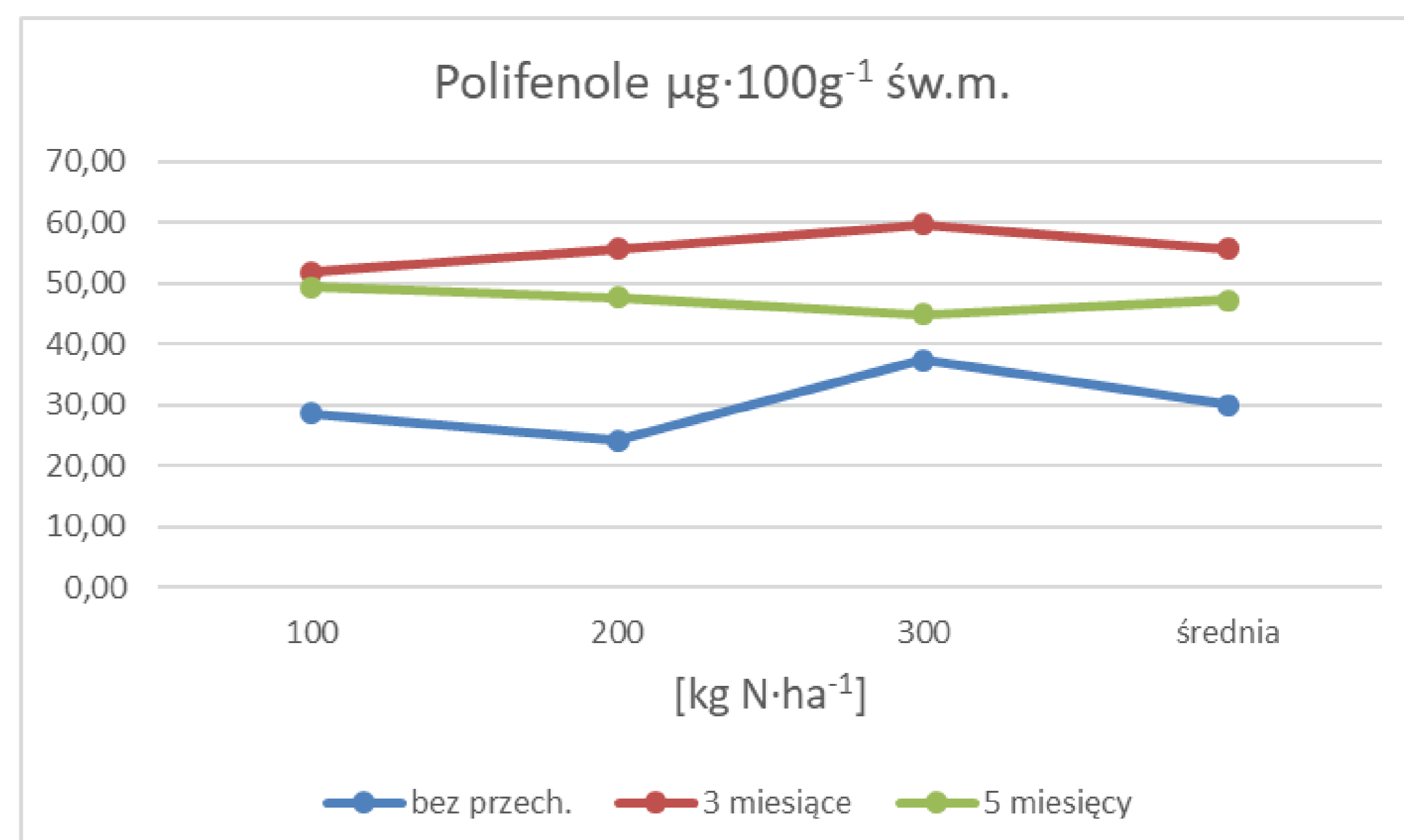
Kapusta włoska odmiany Wirosa F1, uprawiana była z rozsady na glebie lekko gliniastej klasy IIIa, w okresie od 20.IV. do 15.X., z zastosowaniem dawki 100, 200 i 300 kg N·ha⁻¹ w postaci saletry amonowej. Główki przechowywane były w skrzyniopaletach, w temperaturze 1.0°C, a skład chemiczny określający zawartość suchej masy, witaminy C, polifenoli, karotenoidów, cukrów prostych i ogółem oraz azotanów badany był w 3 powtórzeniach dzień po zbiorze oraz po upływie 3 i 5 miesięcy od zbioru.

Wyniki

Ogólna wartość odżywcza przechowywanych warzyw wraz ze wzrostem długości przechowywania spada bądź wzrasta, co zależało od badanego składnika.



Rys. 1,2. Ubytki naturalne i wyniki badanych składników odżywczych w kapuście włoskiej Wirosa F1



Wnioski

Kapusta włoska odmiany Wirosa F1 nadaje się do przechowywania, a jej wartość odżywcza ulega nieznacznemu zmniejszeniu wraz z wydłużeniem czasu przechowywania. Krótszy okres przechowywania istotnie zwiększył zawartość azotanów w liściach kapusty włoskiej, jednak dłuższy zredukował go o 25% w stosunku do poziomu zawartości w kapuście nieprzechowywanej.



Fot. 2. Pole doświadczalne kapusty włoskiej w Stacji Badawczej UPWR w Psarach