# Koniec marnotrawienia żywności? Milionowe inwestycje na badania w Skierniewicach

data aktualizacji: 2021.01.28  autor: Anna Wójcik-Brzezińska

Dr Krzysztof Rutkowski: – Obszar marnotrawienia pożywienia jest ogromny – trzeba więc edukować konsumentów. Z drugiej strony trzeba edukować producentów i handlowców, by do klienta dostarczali owoc powtarzalnej, przewidywalnej jakości. Nawet jeżeli mamy owoc niedojrzały, potrzeba informacji – co zrobić, by prawidłowo dojrzał w warunkach domowych. (fot. Anna Wójcik-Brzezińska)

**Niemal 7 milionów złotych kosztować będzie modernizacja chłodni doświadczalnej będącej zapleczem badawczym Instytutu Ogrodnictwa-Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach. W 85 proc. pieniądze na realizację zadania pochodzić będą z funduszy unijnych.**

Koordynatorem projektu, który otrzymał finansowanie jest dr Krzysztof Rutkowski, kierownik Zakładu Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców i Warzyw Instytutu Ogrodnictwa-Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach.

Są to pieniądze pozyskane z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego na badania, rozwój i komercjalizację wiedzy.

– Z tych środków będziemy modernizować chłodnię doświadczalną, w której oprócz wymiany na nowy sprzętu do wytwarzania atmosfer kontrolowanych i ich monitorowania, również zostanie zakupiona aparatura badawcza – informuje dyrektor Dorota Konopacka, prof. IO.

Dzięki temu projektowi baza doświadczalna dostępna w województwie łódzkim będzie jedną z najnowocześniejszych w Europie a najnowocześniejszą w kraju. W ramach tego zadania zaplanowano m.in. zakup tomografu do badania uszkodzeń wewnętrznych owoców i warzyw.

Symboliczny czek został przekazany dyrektor Instytutu w dniu podpisania umowy. Projekt dotyczy utworzenia Laboratorium Fizjologii Pozbiorczej Produktów Ogrodniczych, w tym unowocześnienia bazy przechowalniczej IO.

– Chcemy wyniki badań komercjalizować, kierować je do praktyki czyli do producentów, podmiotów zajmujących się przede wszystkim przechowywaniem, ale również przetwarzaniem owoców i warzyw. Celem nadrzędnym zadania będzie jednak poprawa jakości owoców i warzyw dostępnych na rynku a jednocześnie ograniczenie strat. Chodzi o to, by jak najmniej żywności lądowało w koszu – trywialnie, nie  było marnowane – tłumaczy w rozmowie z „Głosem" dr Krzysztof Rutkowski.

Aparatura badawcza zakupiona w ramach projektu będzie umożliwiała śledzenie przemian fizjologicznych w owocach i warzywach, pozwalała na ocenę uszkodzeń wewnętrznych, co jest bardzo istotne z punktu widzenia konsumenta, który kupując owoce chce dostać produkt najwyższej jakości.W zmodernizowanych laboratoriach naukowcy szukać będą odpowiedzi na pytania – jak przechowywać i jak zapobiegać uszkodzeniom owoców i warzyw.

– Chcemy zapewnić polskim konsumentom dostęp do jak najlepszych produktów.  W momencie składania wniosku o dofinansowanie zadania, udało nam się pozyskać szereg listów intencyjnych od grup producentów i firm zainteresowanych nawiązaniem współpracy z IO.  Nasz projekt wpisuje się w strategię rozwoju województwa łódzkiego – podkreśla dr Rutkowski.

Pierwszym etapem pracy nad projektem było,  po uzyskaniu pozytywnych recenzji w ministerstwie nauki, wpisanie go do Kontraktu Terytorialnego Województwa Łódzkiego. Dopiero wówczas dr Rutkowski mógł, jak się okazało – skutecznie, aplikować o unijne wsparcie na zakup infrastruktury badawczej. Praca nad pozyskaniem wsparcia trwała ponad 1,5 roku.

Zmodernizowane laboratorium wraz z zapleczem ma powstać do końca września 2022 roku. Nowoczesna aparatura trafi do odpowiednio przystosowanych przestrzeni.

– Aparatura, którą wymieniamy,  w części ukończyła wiek dojrzały – ma ponad 30 lat. To zdecydowanie długo, jak na podobną infrastrukturę – przyznaje dr Rutkowski. – Docelowo będziemy mieli możliwość przechowywania owoców i warzyw w warunków kontrolowanej atmosfery w stu doświadczalnych obiektach. W ramach przedsięwzięcia powrócimy do badań produkcji związków aromatycznych przez owoce i warzywa. Najkrócej – wracamy do badania smaku i zapachu. Podejmiemy próbę poszukiwań sposobu, by owoce lepiej smakowały. Wszak zapach jest jednym z elementów wrażeń smakowych – dodaje kierownik Zakładu Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców i Warzyw IO.

Dzięki już prowadzonym przez IO inwestycjom modernizacyjnym oraz projektom, na które naukowcy ze skierniewickiego ośrodka skutecznie pozyskują ogromne fundusze,  instytut będzie największym ośrodkiem badawczym w kraju.

– Temat, który nas żywo interesuje to pozyskiwanie przez naszych producentów nowych rynków zbytu. Jest to bardzo duże wyzwanie, zwłaszcza pod względem logistycznym, wiążące się z zasadnym problemem – utrzymaniem jakości owoców. Transport na tzw. dalekie rynki może trwać 6-7 tygodni.

Mam nadzieję, że uda nam się również pozyskać w tym roku środki z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi na badania dotyczące właśnie eksportu naszych owoców – mówi dr Krzysztof Rutkowski.

Dziś Polska jest jednym ze światowych liderów produkcji borówki. Wyniki dotychczasowych badań IO pokazują, że jest możliwe przechowywanie borówki nawet do 40 dni, a niektórych odmian nawet do 60 dni. Jej eksport drogą morską jest wciąż dużym wyzwaniem.

## Dlaczego zimą pomidory nie smakują?

To kwestia odmiany i warunku wzrostu. Pomidory zimowe to z reguły owoce importowane – nie w tym jednak problem a właśnie w niewłaściwym przechowywaniu tych owoców (pomidor z botanicznego punktu widzenia jest owocem). Pamiętajmy – pomidor z lodówki będzie niesmaczny. Optymalna dla pomidora temperatura przechowywania to 8-13 stopni Celsjusza (w zależności od stopnia dojrzałości). W nowoczesnych lodówkach mamy strefy owoców i warzyw, ale tam jest około zera stopni - zdecydowanie za zimno dla pomidora.

## Marchewka nie przepada za jabłkami

Jabłka kiedyś pachniały – często wspominają starsi ludzie. Problem polega na tym, że dawniej to pachnące jabłko było owocem sezonowym. W tej chwili jabłka dzięki nowoczesnym technologiom przechowalniczym dostępne są w handlu praktycznie przez 12 miesięcy. Owoce w dojrzałości konsumpcyjnej nie nadają się do długotrwałego przechowywania. Owoce optymalną dojrzałość konsumpcyjną powinny uzyskać w domu konsumenta. I tu jest bardzo duże wyzwanie dla producentów, sieci handlowych oraz pozostałych operatorów całego łańcucha dystrybucyjnego.

– Dziś jeden z poważniejszych problemów, jeżeli mówimy o jabłkach, polega na tym, że owoce w handlu zbyt często są po prostu przejrzałe. Takie owoce nie powinny znaleźć się na półkach – przyznaje dr Krzysztof Rutkowski z IO w Skierniewicach.

W skierniewickich marketach niekiedy o pomstę do nieba woła, to, co widać w opakowaniach. W gazetce promocyjnej czytamy – jabłko czerwone, a widzimy, że większość owoców, które się nam oferuje ma niewielki rumieniec. Taki owoc nie powinien trafić na rynek w kraju, który uważany jest za potentata produkcji jabłek. To, co trafia do handlu powinno być produktem najwyższej, jakości.

W sytuacji, gdy po raz kolejny kupujemy polskie owoce, które są w środku uszkodzone, albo są zwyczajnie niesmaczne, wracamy do cytrusów np. klementynek czy bananów, których jakość jest przewidywalna. W konsekwencji – co pokazują badania – spożycie jabłek spada.

W lodówce można przechowywać marchew czy jabłko, ale z kolei jabłko nie powinno być zbyt długo przechowywane razem z marchwią, bo ta ostatnio stanie się gorzka. Jeśli chcemy trzymać  je razem, wyposażmy się w dostępne na rynku pochłaniacze etylenu lub specjalne opakowania. Owoce takie jak jabłka wytwarzają etylen, który jest hormonem dojrzewania i właśnie nad nim musimy panować, wydłużając okres dojrzewania.

Źródło:

https://eglos.pl/aktualnosci/item/37963-koniec-marnotrawienia-zywnosci-milionowe-inwestycje-na-badania-w-skierniewicach