

Horubała, Adolf

Sprawozdanie z działalności Towarzystwa w 1994 r. : Sprawozdanie z działalności Wydziałów : Wydział VI nauk technicznych : Streszczenia : Niektóre zagadnienia jakości żywności ekologicznej

Rocznik Towarzystwa Naukowego Warszawskiego 57, 129-130

1994

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych oraz w kolekcji mazowieckich czasopism regionalnych mazowsze.hist.pl.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Maria J. Radomska

NOWE ZWIERZĘTA W HODOWLI

Omówiono systematykę zoologiczną strusi, ich lokalizację geograficzną, behaviour i fizjologię. Następnie przedstawiono rys historyczny użytkowania strusi przez człowieka i znaczenie gospodarcze tych ptaków. Na zakończenie podano obecny stan zaawansowania hodowli i chowu strusi w Europie.

Stanisław Zmarlicki

WARTOŚĆ ODŻYWCZA MLEKA I PRODUKTÓW MLECZNYCH

W referacie podkreślono, iż z żywieniowego punktu widzenia najcenniejszymi składnikami mleka są sole mineralne, pełnowartościowe białko i wszystkie znane witaminy. Mleko jest w szczególności niezastąpionym źródłem łatwo przyswajalnego wapnia. Niskie spożycie mleka (i produktów mlecznych bogatych w wapń, tj. serów i mlecznych napojów fermentowanych) w okresie dzieciństwa i w wieku młodzieńczym prowadzi do niepełnego wykształcenia kośćca i w konsekwencji zwiększa ryzyko występowania osteoporozy w starszym wieku. Coraz więcej danych potwierdza rolę mlecznych napojów fermentowanych, jako czynnika zmniejszającego ryzyko występowania raka jelita grubego. Warto podkreślić, że organizm krowy spełnia rolę jak gdyby naturalnego filtra biologicznego w wybitnym stopniu zmniejszającego niebezpieczeństwo przedostawania się do mleka zanieczyszczeń ze środowiska.

Adolf Horubała

NIEKTÓRE ZAGADNIENIA JAKOŚCI ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ *

Omówiono niekonwencjonalne – ekologiczne metody w produkcji rolniczej, jak: biologiczno-dynamiczne, organiczno-biologiczne, naturalne – zgodne z naturą oraz metody konwencjonalne z ograniczaniem chemizacji upraw, m.in. tzw. zintegrowany system kontroli szkodników. Po omówieniu wpływu czynników środowiskowych na jakość zdrowotną, odżywczą

* Referat wygłoszony na zebraniu Sekcji nauk rolniczych 6 IV 1993 r.

i atrakcyjność sensoryczną żywności oraz motywów poszukiwania i produkcji żywności ekologicznej, stwierdzono, że:

– rolnicy produkują, a konsumenci kupują żywność wyprodukowaną w warunkach ekologicznych;

– skład chemiczny żywności produkowanej w warunkach konwencjonalnych, jak i w różnych wariantach rolnictwa ekologicznego i biologiczno-dynamicznego, nie wykazują istotnych różnic, które pozwalałyby na jej zróżnicowanie pod względem jakości odżywczej i zdrowotnej;

– w ponad 50 % przebadanych prób żywności produkowanej metodami konwencjonalnymi nie wykrywa się obecności pestycydów, a pestycydy stwierdza się w próbach żywności deklarowanej jako ekologiczna;

– badania żywności zarówno u nas, jak i w niektórych krajach zachodnich wykazały, że pozostałości pestycydów nie przekraczają dopuszczalnych norm nawet w przypadkach skrajnych;

– brak jest obiektywnych wymiernych wskaźników odróżniających żywność wyprodukowaną w różnych warunkach z zachowaniem dobrej praktyki;

– przy użyciu metod analizy chemicznej nie jesteśmy w stanie stwierdzić wiarygodności deklaracji, że dana próba żywności ma cechy ekologiczne, brak bowiem pozostałości pestycydów nie jest tego dowodem;

– żywność deklarowana jako ekologiczna jest zazwyczaj droższa w porównaniu do żywności wyprodukowanej konwencjonalnie;

– w celu ochrony interesów konsumenta i uczciwego producenta należy wprowadzić wydawanie zezwoleń na produkcję żywności ekologicznej, ustalić listę dopuszczonych substancji jakie mogą być używane w produkcji oraz dopracować zasady kontroli produkcji żywności ekologicznej i zasady oznakowania takiej żywności.

Józef Kocoń

SYNTEZA JĄDROWA – PODSTAWOWE ZJAWISKO DOSTARCZAJĄCE ENERGII DO NATURALNYCH PROCESÓW FIZYCZNYCH I BIOLOGICZNYCH *

Synteza jądrowa polega na połączeniu dwu jąder o małych liczbach masowych A w stabilne jądro o większej masie. Wzrost stabilności wynika stąd, że liczba masowa A nowo powstałego jądra przypada bliżej wartości $A \approx 60$, przy której energia wiązania na jeden nukleon jest maksymalna.

* Referat wygłoszony na zebraniu Sekcji nauk rolniczych 27 IV 1993 r.