

Tytuł wykładu	Trwałość a jakość owoców w produkcji sadowniczej – rozważania
Prowadzący	dr Paweł Michalski Katedra Sadownictwa Wydział Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
Język prowadzenia wykładu	polski
Lista zagadnień poruszanych w ramach wykładu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy owoce danego gatunku i danej odmiany charakteryzują się zawsze taką samą jakością? 2. Jak to jest, że owoce tej samej odmiany mogą się między sobą różnić na przykład: wyglądem, smakiem czy trwałością, o cenie nie wspominając? 3. Co wpływa na jakość i trwałość owoców? 4. Zasady przechowywania owoców i pewne nowinki technologiczne. 5. Chłodnie na wyposażeniu każdego sadownika? 6. Czy można poprawić jakość i trwałość owoców? 7. Czy kupując owoce przy ich wyborze kierujemy się wyglądem, smakiem czy ceną? A może decyzja jest bardziej złożona i uzależniona od własnych pragnień, samopoczucia, a nawet sugestii innych? Czy mamy własne preferencje? A co, jeśli moje nawyki żywieniowe sprzyjają chorobom cywilizacyjnym i czy mogę je zmienić na bardziej prozdrowotne?
Założone cele i efekty wykładu	<p>Celem wykładu jest zwrócenie uwagi na wybrane aspekty produkcji owoców wysokiej jakości. Zapoznanie z czynnikami kształtującymi jakość i trwałość owoców.</p> <p>Zakładanymi efektami będzie uświadomienie słuchaczy, że w produkcji sadowniczej nie jest tak łatwo uzyskać owoce wysokiej jakości oraz, że warto po nie sięgać i je spożywać przynajmniej 2-3 razy w ciągu każdego dnia.</p>
Bibliografia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Innowacyjne rozwiązania wpływające na pozbiorną trwałość owoców. [Aut.] Paweł Michalski. Innowacyjne rozwiązania w technologii żywności i żywieniu człowieka / red. Tomasz Tarko, Iwona Drożdż, Dorota Najgebauer-Lejko i Aleksandra Duda-Chodak Kraków, Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, 2016, 166-174. 2. Wpływ sanityzacji na jakość i trwałość przechowywalniczą malin i truskawek. [Aut.] Paweł Michalski. Żywność a innowacje. Komunikaty, XII Konferencja Naukowa z cyklu „Żywność XXI wieku” Kraków, 22 – 23 września 2016 r. / red. Iwona Drożdż, Aleksandra Duda-Chodak, Tomasz Tarko,

	<p>Dorota Najgebauer-Lejko, Łukasz Byczyński 24. Kraków, Oddział Małopolski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Nowe rozwiązania wpływające na trwałość przechowywania owoców jagodowych. [Aut.] Paweł Michalski. Inf. (Zw. Sadow. Rzeczyposp. Pol.) Wydanie specjalne 55-58, XII Międzynarodowa Konferencja Sadownicza w Kraśniku "Jagodowe trendy 2016". 4. Ozonisation of fruit extends storage life. [Aut.] Paweł Michalski. EFM nr 1, 2016, s. 11-13. 5. Wady i zalety systemów ozonowania. [Aut.] Paweł Michalski. Inf. (Zw. Sadow. Rzeczyposp. Pol.) Wydanie specjalne s. 66-68, XI Międzynarodowa Konferencja Sadownicza w Kraśniku "Jagodowe trendy 2015". 6. Technika ozonowania owoców jagodowych. [Aut.] Paweł Michalski. Inf. (Zw. Sadow. Rzeczyposp. Pol.) Wydanie specjalne s. 95-96, X Konferencja Sadownicza. Aktualności w produkcji owoców jagodowych i pestkowych. Kraśnik 2014. 7. Jak przedłużyć trwałość truskawek?. [Aut.] Paweł Michalski. Jagodnik 2013 nr 6 (12) s. 52-55. 8. Ozonowanie jako technologia zapewniająca utrzymanie jakości owoców w czasie ich przechowywania i w obrocie. [Aut.] Paweł Michalski. W: Wsparcie Regionalnej Sieci Współpracy - transfer wiedzy w województwie lubelskim: Publikacja podsumowująca projekt s. 141. Lublin, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego, 2013. 9. Ozonowanie owoców jagodowych. [Aut.] Paweł Michalski. Inf. (Zw. Sadow. Rzeczyposp. Pol.) Wydanie specjalne s. 49-52, IX Konferencja Sadownicza. Trendy w uprawie gatunków jagodowych i pestkowych. Kraśnik 2013. 10. Ozon dla jagodowych. [Aut.] Paweł Michalski. Jagodnik 2013 nr 5 (11) s. 56-58. 11. Ocena jakości jabłek przechowywanych w chłodni Ka. [Aut.] Paweł Michalski, Kamil Wróbel, Piotr Kowalik, Agnieszka Mańkowska. W: Nauka i praktyka ogrodnicza dla zdrowia i środowiska: konferencja naukowa: streszczenia prac: III Zjazd Polskiego Towarzystwa Nauk Ogrodniczych, Lublin 14-16 września 2011. Lublin, Pracownia Poligraficzna Uniwersytetu Przyrodniczego, 2011. s. 216-217. 12. Znaczenie jakości owoców truskawki i maliny w produkcji w przetwórstwie i w praktyce sadowniczej. [Aut.] Paweł Krawiec, Paweł Michalski. W: Przyszłość uprawy truskawki, maliny, porzeczki czarnej i borówki wysokiej w Polsce oraz ważne informacje dla producentów jabłek:
--	---

	<p>XIV Ogólnopolska Konferencja Sadownicza, Lublin, 8 grudnia 2011. Lublin, Towarzystwo Rozwoju Sadów Karłowych, 2011, s. 47-63.</p> <p>13. Ocena jakości owoców kilku odmian jabłoni po przechowaniu i w czasie symulowanego obrotu. [Aut.] Paweł Michalski, Kamil Wróbel. W: XLV Ogólnopolska Naukowa Konferencja Sadownicza s. 63-65, Skierniewice, 28-29 sierpnia 2008 r. Skierniewice, Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa, 2008.</p>
Słowa kluczowe	owoce, jakość, trwałość, ozon