

III OGÓLNOPOLSKA KONFERENCJA NAUKOWA



OWIES — HODOWLA, UPRAWA I WYKORZYSTANIE OWIES ŹRÓDŁEM SKŁADNIKÓW FUNKCJONALNYCH

ORGANIZATOR KONFERENCJI

AKADEMIA ROLNICZA W KRAKOWIE

WSPÓŁORGANIZATORZY KONFERENCJI

MAŁOPOLSKIE STOWARZYSZENIE DORADZTWA ROLNICZEGO

MAŁOPOLSKA HODOWLA ROŚLIN HBP

INSTYTUT HODOWLI I AKLIMATYZACJI ROŚLIN ODDZIAŁ W KRAKOWIE

KOMITET ORGANIZACYJNY KONFERENCJI

PROF. DR HAB. ELŻBIETA PISULEWSKA — PRZEWODNICZĄCA

PROF. DR HAB. LUDWIK SPISS

DR ANDRZEJ BICHOŃSKI

DR TADEUSZ ŚMIAŁOWSKI

DR ROBERT WITKOWICZ — SEKRETARZ

KRAKÓW, 29–30 SIERPNIA 2005, KRYNICA

III Ogólnopolska Konferencja Naukowa Owies — Hodowla, Uprawa i Wykorzystanie

29–30 sierpnia 2005, Krynica

Porównując aktualny stan dotyczący sposobów wykorzystania owsa w Polsce oraz w krajach wysoko uprzemysłowionych należy stwierdzić, że o ile pastewne możliwości spożytkowania tego gatunku są szerokie (81%), o tyle konsumpcyjne przeznaczenie ziarna w naszym kraju jest ciągle bardzo niewielkie (3%) i gatunek ten wydaje się być niedoceniany. W ogólnie dostępnych produktach spożywczych owies spotykany jest w Polsce przede wszystkim w różnych typach płatków, jako posypka do pieczywa lub w ciastkach owsianych. W wysoko uprzemysłowionych krajach wzrosło nie tylko spożycie całego ziarna zbóż, zaliczonego do żywności funkcjonalnej (prozdrowotnej), ale przede wszystkim właśnie ziarna owsa. Ten cenny gatunek postrzegany jest jako surowiec dla przemysłu spożywczego, kosmetycznego i farmaceutycznego. Ze skrobi owsianej produkowane są zamienniki tłuszczu (Z-Trim, Oatrim) znajdujące zastosowanie w produkcji lodów, napojów, zup, sosów, masła, jak również w produkcji żywności niskoenergetycznej. Na bazie owsa wytwarzane są ponadto chipsy, frytki, pieczywo chrupkie, napoje, batony, czekolada pitna, różne rodzaje zup i wiele innych produktów. Wyroby z owsem ze względu na dużą zawartość włókna pokarmowego o wysokim udziale β -glukanów, zalecane są w dietach odchudzających oraz chorobach przewodu pokarmowego. Duża zawartość polifenoli decyduje o wysokim potencjale antyoksydacyjnym ziarna owsa mającym zastosowanie w zwalczaniu chorób cywilizacyjnych.

W przemyśle kosmetycznym owies używany jest do produkcji kremów nawilżających, maseczek i wywarów do przemywania skóry. W przemyśle farmaceutycznym z owsa produkuje się leki łagodzące objawy chorób skórnych.

W 2005 roku odbyła się w Krynicy III Ogólnopolska Konferencja Naukowa poświęcona przede wszystkim roli owsa w żywieniu człowieka „Owies jako źródło składników funkcjonalnych w żywieniu ludzi i zwierząt”, ale prezentowane prace obejmowały szeroki wachlarz zagadnień zarówno teoretycznych, jak i aplikacyjnych z dziedziny żywienia, hodowli, nasiennictwa i uprawy. W 2-dniowej konferencji udział wzięło 80 osób. Wygłoszono 16 referatów i zaprezentowano 50 prac w formie plakatów.

Elżbieta Pisulewska