

**OLGA KOSAKOWSKA**  
**KATARZYNA BĄCZEK**  
**WERONIKA CZUPA**  
**ZENON WĘGLARZ**

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Katedra Roślin Warzywnych i Leczniczych,  
Laboratorium Nowych Technologii Wytwarzania Produktów Zielarskich i Oceny ich Jakości  
olga\_kosakowska@sggw.pl

## Określenie potencjału użytkowego dzikiej marchwi (*Daucus carota* L. ssp. *carota*)\*

### Determination of the usable potential of wild carrot (*Daucus carota* L. ssp. *carota*)

Dzika marchew (*Daucus carota* L. ssp. *carota*) to jeden z podgatunków marchwi występujący w stanie naturalnym na terenie Europy. W Polsce rośnie pospolicie na nieużytkach, miedzach, suchych łąkach i brzegach lasów. Dzika marchew należy do tak zwanych ‘dawnych roślin’, wykorzystywanych w przeszłości jako jadalne lub lecznicze. Ze względu na wysokie wartości odżywcze powszechnie stosowano korzenie tej rośliny, a części nadziemne, zwłaszcza owoce (nazywane potocznie nasionami), wykorzystywane były jako aromatyczna przyprawa kuchenna. W obecnych czasach, sięgając do lecznictwa ludowego, wraca się do tego rodzaju roślin stanowiących cenne źródło surowców. Badania wykazują, że owoce dzikiej marchwi, bogate m.in. w olejek eteryczny i związki fenolowe posiadają wielokierunkowe działanie lecznicze: poprawiają przemianę materii, działają moczopędnie, odtruwająco i przeciwdrobnoustrojowo. W dostępnej literaturze niewiele jest jednak informacji na temat wartości i składu chemicznego tej rośliny. W przedstawionej pracy podjęto próbę wprowadzenia dzikiej marchwi do uprawy oraz określenie potencjału surowcowego owoców. Plantację doświadczalną założono z siewu nasion wprost do gruntu oraz z rozsady. Uprawa prowadzona była na płask i na redlinach. W drugim roku wegetacji roślin przeprowadzono obserwacje morfologiczno-rozwojowe oraz zbiór surowca czyli owoców. Określono wysokość roślin, liczbę pędów kwiatostanowych na roślinę, liczbę kwiatów na roślinę, a także masę ziela oraz owoców na roślinę. Pozyskany surowiec (owoce) poddano analizom chemicznym na zawartość (metodą hydrodestylacji) i skład chemiczny (metodą chromatografii gazowej) olejku

\* Prace zostały wykonane w ramach programu wieloletniego „Tworzenie naukowych podstaw postępu biologicznego i ochrona roślinnych zasobów genowych źródłem innowacji wsparcia zrównoważonego rolnictwa oraz bezpieczeństwa żywnościowego kraju” koordynowanego przez IHAR-PIB a finansowanego przez MRiRW.

eterycznego. Określono ponadto zawartość związków fenolowych (wg Farmakopei Polskiej) oraz aktywność przeciwutleniającą (metodą DPPH) wyciągów z tego surowca. Wyniki wskazują, że najbardziej wydajna pod względem plonu owoców jest uprawa z rozsady prowadzona na redlinach. Nie stwierdzono jednak wyraźnej zależności pomiędzy składem chemicznym surowca a sposobem uprawy. Badane owoce zawierały od 0,6 do 1,0% olejku eterycznego, którego głównymi składnikami były sabinen i alfa pinen. Zawartość związków fenolowych (flawonoidów) kształtowała się na poziomie od 0,05 do 0,10%.