

wieś

mazowiecka

Proces produkcji dżemu i jego znaczenie dla świadomego wyboru konsumenta

Magdalena Cywińska-Antonik, Justyna Szczepańska-Stolarczyk, Krystian Marszałek
Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego
– Państwowy Instytut Badawczy



14

Owoce są źródłem wielu składników o charakterze prozdrowotnym. Wśród związków bioaktywnych, znajdujących się w owocach, można wyróżnić polifenole, antocyjany, karotenoidy, które korzystnie wspierają: m.in. funkcjonowanie układu sercowo-naczyniowego. W owocach znajdują się również składniki mineralne [1]. Jednakże ze względu na sezonowość występowania świeżych owoców i ich ograniczoną trwałość, powszechną praktyką przedłużania dostępności tych produktów jest ich przetwarzanie i utrwalanie. Na półkach sklepowych owoce są dostępne w postaci przetworów, takich jak: soki, syropy, konserwy czy też produkty słodzone np. dżemy czy konfitury. W przypadku dżemów, w Polsce od lat największym zainteresowaniem konsumentów cieszą się dżemy: truskawkowe, wiśniowe i brzoskwiniowe [2].

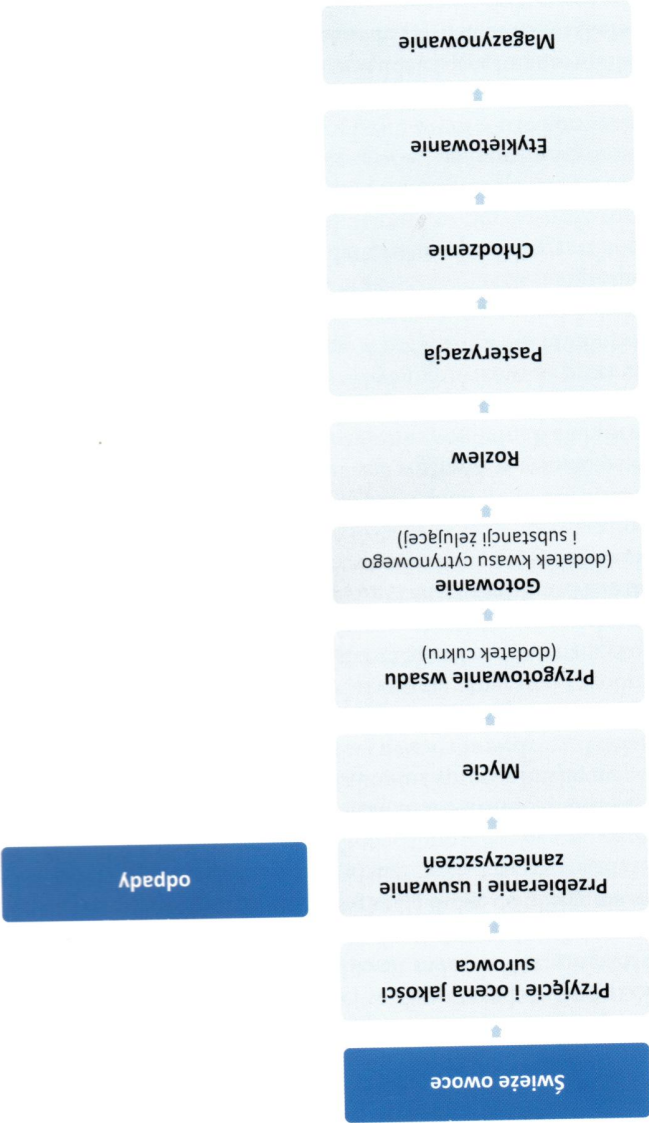
Według Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych (DzU poz. 1398 oraz z 2004 r. poz. 662, a także z 2017 r. poz.1944), dżem to mieszanina cukrów, wody oraz pulpy lub

przecieru z co najmniej jednego rodzaju owoców, doprowadzona do odpowiedniej żelowanej konsystencji [5]. Obecna Dyrektywa Rady 2001/113/WE określa minimalną ilość składnika owocowego na poziomie 35%, zaś w dżemach ekstra na poziomie 45% [4]. Natomiast najnowsza Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady UE z 14 maja 2024 r. oraz aktualne rozporządzenie MRiRW z 24 lipca 2025 r [7, 8], których zapisy będą obligatoryjne w kraju od 14 czerwca 2026 r., wprowadza zmianę w minimalnej ilości składnika owocowego użytego do produkcji dżemów do minimum 45% pulpy lub przecieru, a w dżemach ekstra - minimum 50% (z pewnymi wyjątkami).

W procesie technologicznym produkcji dżemów dozwolony jest dodatek soków owocowych, pochodzących z cytrusów (do wszystkich tego rodzaju produktów wytworzonych z naszych rodzimych surowców) czy z owoców czerwonych (do dżemów truskawkowych lub malinowych) [3-5]. Podczas produkcji można używać także pektynę, która charakteryzuje się właściwościami zagęszczającymi i jest odpowiedzialna za wytworzenie żelowanej konsystencji. Pektyny najczęściej są pozyskiwane z wytło-

ków, stanowiących odpad po wyłaczaniu soków jabłkowych lub cytrusowych i jest to substancja pochodzenia naturalnego [2]. W kuchennym etapie wytwarzania gotowy dżem poddaje się procesowi pasteryzacji w celu zapewnienia przedłużonej trwałości produktu poprzez zagwarantowanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego (Schemat 1).

Schemat 1. Proces technologiczny produkcji dżemu ze świeżych owoców



tość odżywcza, wykaz jakiejkolwiek z wyżej wymienionych informacji może wprowadzić konsumenta w błąd. Co istotne, regulacjom podlegają również wszelkie dodatkowe informacje na etykiecie, np. oświadczenia zdrowotne – tzn. informacje sugerujące, że produkt ma określone właściwości zdrowotne lub odżywcze (np. „wspomaga odporność”, „obniża poziom cholesterolu”) lub żywieniowe – tzn. takie, które informują o określonym udziale lub braku konkretnych składników (np. „zróżdło błonnika”, „bez dodatku cukru”). Nie można zamieszczać takich komunikatów dowolnie, bez uprzedniego spełnienia bardzo konkretnych wymagań określonych w Rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 [9] oraz wytycznych EFSA.

Dżemy, choć często są postrzegane jedynie jako słodki dodatek do posiłku, kryją w sobie bogactwo owoców i zawartych w nich substancji prozdrowotnych. Dzięki nowoczesnym procesom technologicznym i obowiązkowi stosowania się do regulacji prawnych, konsument może mieć pewność, że spożywa produkt bezpieczny, o wysokiej jakości sensorycznej. Niewątpliwym wsparciem nabywców jest także etykietowanie żywności, które wyraźnie wspomaga dokonywanie świadomych wyborów żywnościowych.

Źródła:

[1] Olędzki, R., Harasym, J. (2016). Choroby układu sercowo-naczyniowego (CVD) – przewężająca i terapeutyczna rola polifenoli zawartych w diecie. Choroby cywilizacyjne i społeczne XXI w. – przegląd i badania, 47.

[2] Lasota, M., Lesiów, T., Oziembiński, M. (2019). Możliwość wprowadzenia na rynek innowacyjnych produktów-dżemów z warzyw. Badania wstępne. Nauki Inżynierskie i Technologie, 3, 34.

[3] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych. (Dz.U. Nr 143, poz. 1398 z późn. zm.).

[4] Dyrektywa Rady 2001/113/WE z 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do dżemów owocowych, galaretek i marmolad oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi owocowych, galaretek i marmolad oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

[5] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 29 lipca 2003 r. w sprawie pure z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

[6] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

[7] Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolad oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi i podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych. (Dz.U. Nr 143, poz. 1398 z późn. zm.).

[8] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 22 lipca 2025 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolad oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi i podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych. (Dz.U. 404 z 30.12.2006 r. z późn. zm.).

[9] Rozporządzenie (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz.U. 404 z 30.12.2006 r. z późn. zm.).

Artykuł opracowano w ramach dotacji celowej Instytutu Ochrony Roślin – PIB na rok 2025, na realizację zadania 3.1. pt. „Prowadzenie działalności upowszechnieniowej, prowadzenie współpracy i wymiana wiedzy z praktyką w ramach systemu AKIS”, finansowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.