

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Czy nowalijki są bezpieczne?



Warzywa z całą pewnością są źródłem cennych witamin i składników mineralnych - ale czy dotyczy to także nowalijek?

Do najczęściej spożywanych nowalijek zalicza się: rzodkiewkę, pomidora, ogórka, sałatę, szczypiorek oraz natkę pietruszki. Ich uprawa może się odbywać zarówno w szklarniach, jak i w gruncie. Warzywa, które pojawiają się z początkiem wiosny, zwykle uprawiane są szklarniowo.

Właściwie prowadzona uprawa szklarniowa nie stwarza zagrożenia. Szklarnia przedłuża okres prowadzenia plonów, zwiększa ich obfitość. Zapewnia także specyficzne warunki klimatyczne, podwyższoną temperaturę zarówno w dzień, jak i w nocy oraz ochronę przed wiatrem. Sposób tradycyjny, czyli uprawa w gruncie, daje plony dopiero miesiąc później. Tradycyjna metoda uprawy w połowie kwietnia równie nie wchodzi w grę z uwagi na częste przymrozki przygruntowe. Tak więc właściwie do połowy maja spożywamy głównie nowalijki szklarniowe.

Nasze obawy dotyczące nowalijek wiążą się głównie z nawożeniem. Jest to jedna z ważniejszych czynności, jakie należy wykonać, aby uzyskać wartościowe biologicznie plony. Jednak „co za dużo, to nie zdrowo”. Przenawożenie roślin jest bardziej szkodliwe niż niedobór składników mineralnych w glebie - najczęściej mamy do czynienia z przenawożeniem azotu. Azotany, zawarte w produktach rolniczych, które spożywamy, mogą być zredukowane do azotynów będących prekursorem N-nitrozoamin - związków o działaniu rakotwórczym.

Nowalijki, niestety, pobierają azot w sposób nieselektywny, czyli wezmą go tyle, ile im dostarczymy, a nie tyle ile potrzebują. Niewielkie ilości azotanów w młodych warzywach są zjawiskiem normalnym, gdyż stanowią konsekwencję naturalnego obiegu azotu w przyrodzie. Rośliny pobierają azotany, bo są one niezbędne do syntezy białek własnych roślin. Przy nadmiarze azotanów warzywa nie są jednak w stanie „przerobić” ich już na białko i związki te zaczynają się kumulować.

Czy to oznacza, że powinniśmy całkowicie zrezygnować z nowalijek? Nie, ale musimy pamiętać o kilku sprawach.

- Nie traktujmy nowalijek jako głównego źródła witamin, lecz jako atrakcyjne urozmaicenie posiłków.
- Podczas zakupów wybierajmy tylko warzywa zdrowe, z gładką skórką, bez pleśni i śladów gnicia.
- Podobna zasada dotyczy liści - nie powinny mieć przebarwień. Żółte zabarwienie liści może świadczyć o przenawożeniu.
- Nie kupujmy bardzo dużych warzyw. Ich wielkość także może sugerować nadmiar związków azotowych.
- Dobrą praktyką jest także staranne mycie, a następnie obieranie nowalijek - najwięcej szkodliwych substancji znajduje się tuż pod skórką.
- Nie przechowujmy warzyw w szczelnych plastikowych opakowaniach. Brak dostępu tlenu przyspiesza przekształcanie azotanów w szkodliwe azotyny.

- Jeśli to możliwe, znajdziemy rolnika posiadającego certyfikat produktów ekologicznych. Uprawa taka podlega wnikliwej kontroli od momentu nawożenia, poprzez uprawę, aż do pakowania i znakowania.

Źródło: <http://dieta.mp.pl>

<http://laboratoria.net/aktualnosci/13210.html>



23-12-2024

Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia.



23-12-2024

Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!

Odbędą się one w dniach 11-13 czerwca w Expo XXI w Warszawie.



23-12-2024

Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn

Kobiety często nie czują typowych bólów co skutkuje gorszymi wynikami.



23-12-2024

Świąteczna apteczka

Szczypta umiaru i coś na zgage



23-12-2024

Radioaktywny pluton się nie ukryje

Naukowcy znajdują go nawet na lodowcach



23-12-2024

Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14

Wyłoniono autorów najlepszych prac licencjackich i inżynierskich.



23-12-2024

Polacy są umiarkowanie prospołeczni

Polacy chcą wspierać materialnie.



23-12-2024

Związek między traumą z dzieciństwa a zespołem jelita drażliwego

Pokazały badania polskich naukowców.

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy