



Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

ul. Wojska Polskiego 28

60-637 Poznań

tel. +48 61 846 67 59, 512 862 726

e-mail: rzecznik@up.poznan.pl

## BIURO PRASOWE

### **POLSKI IMBIR Z WIELKOPOLSKI? NAUKOWCY Z UPP CHCĄ STWORZYĆ PIERWSZĄ KRAJOWĄ ODMIANĘ TEJ ROŚLINY**

**Egzotyczny imbir coraz bliżej polskich pól. Naukowcy z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu udowodnili, że roślina, która od wieków kojarzy się z tropikalnym klimatem Azji, potrafi z powodzeniem rosnąć w naszym kraju. Teraz zespół badaczy pod kierunkiem prof. dr. hab. Piotra Szulca z Katedry Agronomii UPP stawia sobie kolejny ambitny cel – opracowanie pierwszej w Polsce odmiany imbiru dostosowanej do lokalnych warunków glebowych i klimatycznych.**

Jeśli projekt rozwinie się zgodnie z planem, pierwsze kłącza „polskiego imbiru” mogą trafić do gospodarstw już za kilka lat – między 2028 a 2029 rokiem. Zespół prof. Szulca od kilku sezonów prowadzi doświadczenia polowe, które dowodzą, że uprawa imbiru w Polsce jest realna, również w rejonach o niższych opadach, takich jak Wielkopolska czy Dolny Śląsk. „Jeżeli szybko rozpoczniemy kolejny etap badań, w ciągu czterech lat możemy mieć gotową odmianę. To niezwykle tempo, wprowadzić roślinę z innego kontynentu na nasze pola w zaledwie kilka sezonów” – podkreśla naukowiec.

Imbir, jak się okazuje, ma zaskakująco podobne wymagania glebowe do kukurydzy czy ziemniaka. Co więcej, do jego uprawy można wykorzystać ten sam sprzęt rolniczy, co czyni go potencjalnie atrakcyjną alternatywą dla tradycyjnych upraw.

Smak łagodniejszy niż azjatycki

Poznańscy badacze zauważyli, że imbir uprawiany w Polsce różni się od swojego tropikalnego odpowiednika składem chemicznym, zawiera około 50% mniej 6-gingerolu, związku odpowiedzialnego za jego pikantny smak. „Nasze kłącza są delikatniejsze, subtelniejsze w smaku. Można powiedzieć, że to wersja „light”, bardziej przyjazna dla dzieci i osób, które nie przepadają za ostrymi przyprawami” – mówi prof. Szulc.

Taki profil smakowy otwiera nowe możliwości dla branży spożywczej, od naturalnych napojów po łagodniejsze przyprawy i dodatki do żywności funkcjonalnej.

Nie tylko kłącze ma wartość

Kolejnym zaskoczeniem okazały się wyniki badań prowadzonych przez prof. dr. hab. Joannę Kobus-Cisowską z Katedry Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej UPP. Naukowcy odkryli, że cenne związki bioaktywne znajdują się nie tylko w podziemnych częściach rośliny, lecz także w liściach i łodygach. „Początkowo skupialiśmy się na soku z kłączy, ale okazało się, że części nadziemne również kryją duży potencjał. Zawarte w nich substancje mogą być wykorzystane do produkcji suszy, herbat czy naturalnych przypraw” – tłumaczy prof. Kobus-Cisowska.

To oznacza, że każda część rośliny może znaleźć zastosowanie w przemyśle spożywczym, zwiększając opłacalność całej uprawy.

Szansa na uniezależnienie się od importu

Według danych Eurostatu, imbir pozostaje najczęściej importowaną przyprawą w Unii Europejskiej – w 2023 roku do krajów wspólnoty sprowadzono ponad 114 tysięcy ton, głównie z Chin. Stworzenie polskiej odmiany mogłoby nie tylko ograniczyć tę zależność, lecz także otworzyć zupełnie nowy segment rynku dla krajowych rolników i przetwórców. „Uprawa imbiru w Polsce to coś więcej niż ciekawostka. To krok w stronę bardziej różnorodnego, nowoczesnego i odpornego na zmiany klimatu rolnictwa.



**Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu**

ul. Wojska Polskiego 28

60-637 Poznań

tel. +48 61 846 67 59, 512 862 726

e-mail: [rzecznik@up.poznan.pl](mailto:rzecznik@up.poznan.pl)

Wierzę, że z pasją naszego zespołu ten cel jest realny” – podsumowuje prof. Szulc.

Jeśli prace nad krajową odmianą zakończą się sukcesem, już wkrótce na sklepowych półkach może pojawić się zupełnie nowy produkt z napisem: „Imbir z Wielkopolski – pierwszy polski imbir”.