

WYSTAWA

OGRODY SENSORYCZNE W KOMNATACH PAŁACU PRYMASOWSKIEGO

PATRONAT HONOROWY

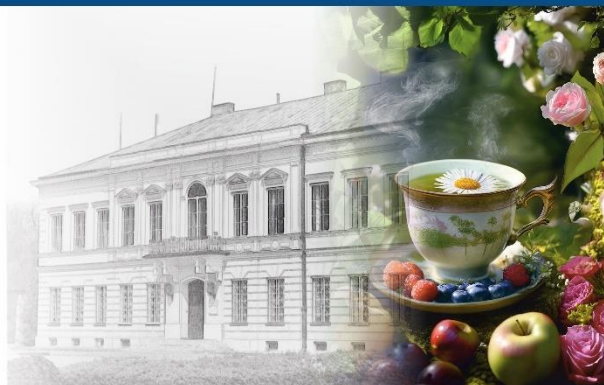


Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Czesław Siekierski



MARSZAŁEK
WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO
Joanna Skrzydlewska



3.

TAJEMNICA ZAPACHU

SALA



Ogród sensoryczny powstał z myślą o intensywnym i celowym pobudzeniu zmysłów, szczególnie tych pozawzrokowych. W takiej przestrzeni nie może zabraknąć strefy zapachu, w której odpowiednio dobrane gatunki roślin tworzą wyrazistą i harmonijną kompozycję aromatów. Zapachy wpływają na nasze emocje, zachowania, zdrowie – regulują wydzielanie enzymów trawiennych, ciśnienie krwi, szybkości tętna i oddechu. Niektóre aromaty stymulują pracę mózgu i poprawiają pamięć – wpływają na psychofizyczną kondycję oraz postrzeganie rzeczywistości. Przeciętny człowiek rozpoznaje od kilku do kilkunastu tysięcy nut zapachowych.

SALA 3 – komnata zapachu, to przestrzeń, która będzie oddziaływać na nasze zmysły na różnych poziomach, wprowadzając nas w stan relaksu i dobrego samopoczucia, dzięki aromatom zaczerpniętym z natury.

Rośliny są prawdziwym skarbcem, kryjącym w sobie nieprzebrane bogactwo woni. Z różnych części roślin pozyskiwane są m.in. olejki eteryczne, żywice oraz balsamy. Naturalne

olejki eteryczne to mieszaniny od kilkudziesięciu do kilkuset związków, stanowiących wtórne metabolity roślin, które mogą być magazynowane w ich korzeniach, kłęczach, ziele, liściach, kwiatach, owocach i nasionach. Olejki eteryczne są szeroko stosowane w wielu dziedzinach życia i w wielu branżach, a jedną z najpopularniejszych jest aromaterapia, czyli terapeutyczne lub medyczne zastosowanie substancji aromatycznych do holistycznego leczenia. Aromaty nie tylko wpływają na nasze zdrowie, ale także na postrzeganie otaczającego nas świata. Dobór odpowiednich zapachów pozwala stworzyć przyjazną i spokojną przestrzeń, również w naszych domach.

Aby w pełni poczuć działanie tych dobroczynnych substancji, stosuje się kominki zapachowe, dyfuzory, czy wkładki zapachowe, które rozprawdają aromaty w pomieszczeniu. Ekstrakty roślinne, wykorzystywane w aromaterapii, wpływają na nasz umysł i ciało, przynosząc korzyści zarówno relaksacyjne, jak i zdrowotne. Odpowiednio dobrane olejki eteryczne wykazują działanie antybakteryjne i przeciwzapalne, mają istotne zastosowanie w pielęgnacji skóry z różnymi problemami, działają rozgrzewająco i łagodząco, a niektóre z nich są pomocne w uśmierzaniu bólu.



Na naszej wystawie będzie można dowiedzieć się więcej o procesie pozyskiwania tych cennych substancji, w tym o technikach destylacji parą wodną. Ciekłe, lotne substancje zapachowe są pozyskiwane w sposób naturalny ze specjalnych komórek wydzielniczych roślin.

Cechują się wysokimi temperaturami wrzenia, sięgającymi nawet 300°C. W większości są nierozpuszczalne w wodzie, łatwiej rozpuszczają się w alkoholach, tłuszczach ciekłych i niektórych rozpuszczalnikach, takich jak chloroform czy eter. Głównymi składnikami olejków są organiczne związki chemiczne, tj. alkohole, aldehydy, ketony, estry, terpeny i laktony.



Badania prowadzone w naszej jednostce odzwierciedlają najnowsze trendy w ogrodnictwie i są realizowane w oparciu o nowatorskie metody doświadczalne. Część z nich wykorzystuje wiedzę na temat związków lotnych oraz ich interakcji z fizjologią roślin oraz ekosystemem. Na przykład w uprawie ekologicznej owoców i warzyw duże nadzieje pokłada się w olejkach eterycznych, które mogą stanowić alternatywę dla chemicznych środków ochrony roślin. Wydzielane przez różne części roślin substancje lotne, mogą wabić lub odstraszać zarówno pożyteczne owady, jak i szkodniki. Są także swoistym sygnałem wysyłanym do otoczenia, informującym o intensywności procesów fizjologicznych.



Dojrzewające owoce kuszą słodkim, nektarowym aromatem, który zachęca do spróbowania ich miąższu, sygnalizując, że osiągnęły najlepsze stadium dojrzałości. Zmysł węchu pozwala człowiekowi ocenić ten aromat, informując, że owoc jest gotowy do spożycia i niesie ze sobą

życiodajną energię. Równocześnie, zmysł węchu umożliwia skuteczne rozpoznanie procesów przejrzenia lub zepsucia mikrobiologicznego, ostrzegając przed spożyciem produktów, które mogą być już niekorzystne dla zdrowia.

Przechowalnictwo to branża sektora ogrodniczego, która dzięki wykorzystaniu postępu w nauce, technice i analityce pozwala konsumentowi cieszyć się smakiem i aromatem większości gatunków owoców i warzyw przez wiele miesięcy po zbiorze. Zakład Przechowalnictwa i Przetwórstwa Owoców i Warzyw Instytutu Ogrodnictwa – PIB jest obecnie najlepiej wyposażonym przechowalniczym obiektem doświadczalnym w Polsce. Badania prowadzone są tam z wykorzystaniem aparatury najnowszej generacji, pozwalającej na weryfikację ilościową i jakościową przemian fizjologicznych w przechowywanych surowcach i produktach ogrodniczych, w tym analizę substancji lotnych decydujących o ich atrakcyjności sensorycznej.