

СУЧАСНИЙ АНАЛІЗ ЗБЕРІГАННЯ ОВОЧІВ І ФРУКТІВ У СХОВИЩІ

Педаш Д.В.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Українці завжди вирощували і споживали багато овочів, ці продукти є традиційними і невід'ємними на кожному столі щодня. Збергання овочів і фруктів - це складний технологічний комплекс заходів щодо створення оптимальних параметрів мікроклімату в сховищі. У період збергання необхідно зберегти фізичну масу, якісні показники, не допустити зниження загальних втрат від хвороб і фізіологічних ушкоджень овочів і фруктів.

Успішне збергання овочів і фруктів починається з правильної організації збирання врожаю на полі. Правильний вибір сорту, технології вирощування, визначення термінів збирання, післязбиральної доробки дають можливість з найменшими втратами доставити продукцію до споживача. На збергання повинні закладатися здорові овочі та фрукти. Треба пам'ятати, що сховище не лікарня, овочі та фрукти, уражені хворобами, вилікувати неможливо і зберганню вони не підлягають.

Робоча температура, відносна вологість у складському приміщенні, газовий склад повітряного середовища, кратність повітрообміну суттєво впливають на збереження продукції. Тому підтримка оптимальних умов вимагає одне з основних технологічних завдань, від виконання якої залежить результат зберігання.

Вибір систем охолодження визначається термінами завантаження та реалізації продукції, технологічними режимами охолодження, розрахунковими температурами зовнішнього повітря, виділеннями тепла та вологи продукцією в приміщенні зберігання. Залежно від цього може бути прийнята система зі штучним охолодженням або комбінована з використанням природного холоду.

Кожне сховище має забезпечувати необхідні гідро- й теплоізоляцію. Ці вимоги забезпечуються належною товщиною стін і стел, використанням гігроскопічного або утеплювального матеріалу, обігріванням струменем повітря або охолодженням за допомогою вентилявання чи вентильовання і охолодження. У сховищах облаштовують підсобні приміщення, де перебирають, сортують, калібрують і пакують продукцію у період її основного зберігання. У підсобних приміщеннях встановлюють відповідні машини, лінії для сортування, обладнують освітлення та опалення. Використовують засоби вентиляції та механізації залежно від типів сховищ. Процеси її завантаження, розвантаження, сортування та інші необхідно механізувати. Це дасть змогу наприкінці зберігання не підвищувати ціни на продукцію й реалізувати її в належні строки.

Найкраще зберігати овочі, коренеплоди й фрукти в сухих підвалах або погребях, але при їх відсутності підійде і звичайна комора. Головне, щоб приміщення для зберігання врожаю було достатньо прохолодним і сухим. Приміщення для зберігання овочів треба готувати заздалегідь. Сховища, погреби, підвали очищають від бруду і рослинних решток, забивають нори гризунів. Стіни і стелажі дезенфікують, проводячи побілку хлорним або негашеним вапном після чого приміщення просушують. На зберігання закладають, як правило, сорти овочевих культур середньопізніх та пізніх строків дозрівання. Під час зберігання овочів потрібно ретельно стежити за їх якістю протягом усього періоду, своєчасно видаляти окремі екземпляри, уражені хворобами і не давати розповсюджуватись осередку інфекції. Сподіваюсь ці знання допоможуть вам зберегти ваші овочі та фрукти довго і якісно.

Список використаних джерел

1. Ялпачик В. Ф. та ін. Обладнання складів. Збергання зерна і зерно продуктів: навч. посібник. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітополь-ської міської друкарні, 2018. 293 с.

Науковий керівник: Верхоланцева В.О., к.т.н., доцент