

ЗБЕРІГАННЯ ЯГІД

Мехтієва С.М., гр. 11 МБГМ

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.О. Верхоланцева**

Таврійський державний агротехнологічний університет

ім. Дмитра Моторного, м. Мелітополь

Складовою будь-якої технології зберігання є сортування та пакування зібраного урожаю. Згідно з гігієнічними нормами, тара для пакування повинна бути чистою, міцною, сухою, без сторонніх запахів, виготовленою з матеріалів, придатних для зберігання харчових продуктів. Ягоди збирають у пластикові або картонні контейнери ємністю від 0,25 кг до 1 кг. За бажанням покупців контейнери можуть бути меншими або більшими, з кришкою або без неї. Обов'язково вимога до кришки – наявність отворів. Контейнери з ягодами встановлюють у лотки різної ємності, з яких формують піддони, де може знаходитися до 100 одиниць, залежно від їх розміру та міцності. Лотки і піддони формують за принципом: один помологічний і один товарний сорт. Ягоди, що підлягають сортуванню, збирають у ящики-лотки ємністю до 5 кг, далі їх сортують і пакують одразу після вивезення з поля, або ж перед відправкою в торгівельну мережу (температура у сортувальних цехах не повинна перевищувати 15 °С).

Кожна одиниця пакування має бути маркована відповідно до діючих нормативних документів.

Згідно з нормативними вимогами, плоди ягідних культур повинні бути без механічних пошкоджень, не перестиглі, не уражені хворобами, не пошкоджені шкідниками і без сторонніх запахів.

За два тижні до початку зберігання урожаю камери попереднього охолодження та камери для зберігання плодів обов'язково дезінфікують з ціллю знищення шкідливої мікрофлори. Це можна робити за допомогою як хімічних речовин, так і відповідного обладнання.

Головна умова існуючих технологій зберігання – попереднє охолодження ягід, котре потрібно проводити не пізніше 4 годин після їх збору. Суницю рекомендовано охолоджувати впродовж 1–2 годин, малину, ожину, чорну смородину, порічки та лохину – впродовж 2–3 годин до температури 2...3 °С. Процес відбувається в окремих камерах попереднього охолодження або в приміщеннях із установленими мобільними модулями. При охолодженні повітря повинне протягуватися через продукцію, а не обдувати її.