

Добре себе зарекомендувала післязбиральна термообробка плодів при температурі 37–42 ° С, яка попереджує виникнення холодових травм томатів під час холодильного зберігання, уповільнює дозрівання та збільшує стійкість плодів до мікробіологічних та функціональних захворювань [3].

Підтримувати високу якість томатів під час зберігання дозволяє післязбиральна обробка плодів 1-метилциклопропом, хлористим кальцієм, ультрафіолетовим випромінюванням. Не втрачають своєї актуальності і класичні способи зберігання в модифікованому та регульованому газовому середовищі.

Пошук та розробка нових або удосконалення відомих технологій зберігання плодів томата необхідні для контролю та збереження товарної якості та біологічної цінності томатів при тривалому зберіганні.

Література

1. Прісс О.П., Жукова В.Ф. Розробка технології та оцінка якості зефіру підвищеної харчової цінності. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Вип. 20. Т.2. 2020. С. 220-230.
2. Жукова В. Ф. Удосконалення технології зберігання плодів томата за використання антиоксидантних композицій [Текст] : дис. ... канд. с.-г. наук : 06.01.15 / Жукова Валентина Федорівна ; Тавр. держ. агротехнол. ун-т. - Мелітополь, 2012. 238.
3. Прісс, О. П. Скорочення пошкодження холодом під час зберігання томатів з тепловою обробкою антиоксидантами. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. 2015. № 1/6 (73). С. 38–43.

ПРОГРЕСИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Жукова В. Ф. к.с-г.н., Коробова Я.В., студентка

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра

Моторного, м. Мелітополь

e-mail: valentya.zhukova@tsatu.edu.ua

Свіжа плодоовочева продукція є основним джерелом вітамінів та біологічно активних речовин. Кожний вид плодів характеризується особливою фізіологічною дією на організм людини залежно від наявності та кількісного вмісту нутрієнтів. З огляду на те, що фрукти і овочі є швидкопсувною продукцією, характеризуються високою активністю метаболічних процесів та нетривалим терміном зберігання, постійно ведеться пошук нових та удосконалення й оптимізація традиційних

способів їхнього зберігання. Завдяки популяризації здорового способу життя попит на свіжі плоди зберігається стабільно високим впродовж всього року, особливо на продукцію вітчизняних виробників завдяки більш низькій вартості порівняно з імпоротною.

Головною задачею агропромислового комплексу є задоволення потреб населення у якісній продукції харчування. Над удосконаленням технологій зберігання працюють науковці в усьому світі [1]. В основу сучасних способів зберігання з метою максимального зниження втрат біохімічні, хімічні, фізичні, механічні методи впливу.

Головною умовою подовження тривалості зберігання є дотримання санітарно-гігієнічних норм та умов ведення технологічного процесу. Якість плодів в кінці зберігання залежить як від індивідуальних особливостей сировини, так і від неухильного дотримання параметрів і режимів зберігання: температури, відносної вологості повітря та кратності його циркуляції, газового складу.

Серед інноваційних технологій холодильного зберігання варто виділити наступні: озонування; радіоактивне та ультрафіолетове опромінення; обробка в імпульсних електричних та електромагнітних полях; використання мембранних технологій, термообробка, обробка хімічними речовинами (антиоксидантами, антисептиками, інгібіторами утворення етилену) [2].

Кожна технологія має як переваги, так і недоліки. В деяких випадках не вдається забезпечити рівномірність нанесення хімічних речовин на плоди, в інших – технологія зберігання виявляється занадто енерго- і матеріаломісною, має високу вартість. Використання поліетиленової плівки для забезпечення плодам модифікованого газового середовища бажано обмежувати через надмірне забруднення довкілля.

Перспективним способом зберігання є використання елементів нанотехнології при створенні біорозкладаної упаковки, яка є міцною, гнучкою та нешкідливою для оточуючого середовища [3]. Для цього плоди обробляють препаратом на основі наночастинок, в результаті утворюється їстівна захисна плівка з наноцелюлози, волокон діоксиду титану, що дозволяє сформувати модифіковане газове середовище, гальмує надходження кисню і захищає від шкідливих мікроорганізмів.

Також велику зацікавленість представляють плівки на основі наночастинок O2Block, при цьому частинки можна наносити не тільки в упаковку, а й безпосередньо на продукт. Науковці працюють над тим, щоб здешевити цю технологію, що зробить її дуже популярною.

Ці технології можна застосовувати як самостійно при холодильному зберіганні, так і в поєднанні з іншими прийомами. Але незважаючи на велику їх кількість, необхідним є пошук і розробка нових, економічно та соціально доцільних способів збереження плодоовочевої продукції. Використання біопрепаратів для обробки плодів перед зберіганням викликає найбільший інтерес

завдяки своїй високій ефективності, екологічності, безпечності та дешевизні.

Література

1. Першакова Т.В. Современные технологии хранения фруктов / Т.В. Першакова, Д.В. Кабалина // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2017.– № 131. – Р. 1056-1066.
2. Прісс, О. П. Скорочення пошкодження холодом під час зберігання томатів з тепловою обробкою антиоксидантами / О. П. Прісс // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2015. – № 1/6 (73). – С. 38–43.
3. Glazkov S. Modern innovative storage technologies for processed fruit and vegetable products (review) / S. Glazkov, S. Koptsev, N. Lesnikova // Vegetable crops of Russia. 2018. № 5 (43). – Р. 84-89.

СУШІННЯ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ СПОСІБ ПЕРЕРОБКИ КОРЕНЕПЛОДІВ МОРКВИ

Завадська О.В., к.с.-г.н., Хомазюк В.С., студент

*Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ
e-mail: zavadska3@gmail.com*

Актуальним напрямком переробки овочів у світі та Україні є сушіння. Сушені овочі стають дедалі більш популярними, оскільки широко використовуються в харчовій промисловості для виготовлення м'ясних і рибних страв, в мережі закладів швидкого харчування, для армії та флоту, місць відбування покарань тощо. Перевагою сушеної продукції порівняно із свіжою є можливість її тривалого зберігання (до двох років). Завдяки використанню сучасних технологій сушіння готова сушена продукція зберігає до 80–90 % вітамінів і біологічно активних елементів. Висушена продукція не містить ніяких консервантів або хімічних речовин і не піддається дії шкідливих променів [1].

Морква є однією з найпоширеніших овочевих культур, коренеплоди якої використовують для сушіння. Суха її продукція – обов'язковий компонент приправ для виготовлення перших страв, гарнірів, кетчупів, різноманітних приправ, соусів тощо; входить до складу майже всіх сухих овочевих сумішей; у вигляді порошку – застосовується як натуральний барвник. Вона надає готовим стравам приємного кольору і смаку, а найголовніше – збагачує їх біологічно-цінними і поживними речовинами, мінеральними елементами [3].

Сушена морква, як й інша овочева продукція, має підвищену енергетичну