

## ЗНАЧЕННЯ ЗБЕРІГАННЯ ДЛЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Колеснік О.П., гр. 31 ГМ**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.О. Верхоланцева**  
Таврійський державний агротехнологічний університет, м. Мелітополь

Для безперебійного постачання населення продуктами харчування і промисловості сировиною необхідно мати достатні запаси кожного виду продукту.

Багато зерна, картоплі і овочів протягом року потрібно тваринництву. Значна частина врожаю повинна бути збережена у якості посівних фондів. Нарешті, для нормального розвитку економіки і життя населення у випадку неврожаю, стихійних лих тощо необхідні резерви.

Загальне уявлення про зберігання запасів у країні по мірі їх просування до споживача.

Лише невелика частина сільськогосподарської продукції безпосередньо надходить від виробника до індивідуального споживача. Більшу частину її (а деякі види сировини повністю) спочатку зберігають, підпрацьовують або переробляють у різних ланках народного господарства.

Збереження продуктів рослинництва до часу їх використання – найважливіша справа. Можна підвищувати врожайність усіх культур і різко збільшувати їхні валові збори, але не одержати потрібного ефекту, якщо на різних етапах просування продуктів до споживача відбудуться більші втрати маси і якості. При невмілому поводженні з продуктами в післязбиральний період втрати можуть бути досить великими.

Незважаючи на розвиток науки і техніки, у світовому господарстві спостерігаються втрати значна частина врожаю. За даними міжнародних організацій по продовольству і сільському господарству втрати зерна і зернопродуктів при зберіганні щорічно становлять 10–15%, втрати картоплі, овочів і плодів 20–30%. Втрати продуктів при зберіганні – наслідок їх фізичних і фізіологічних властивостей. Тільки знання природи продукту процесів, які відбуваються в ньому, розроблених режимів зберігання дозволяє звести втрати до мінімуму і тим самим сприяє реальному зростанню врожайності.

Розрізняють два види втрат продуктів при зберіганні: втрати маси і втрати якості. У більшості випадків вони взаємозалежні, тобто втрати маси супроводжуються втратами якості і навпаки. По природі втрати можуть бути фізичними і біологічними.