

КОРЕНЕПЛОДИ, ЯК ОБ'ЄКТ ЗБЕРІГАННЯ

Суходол Д.А. 21 САІ

Керівник Кюрчев С.В., к.т.н., проф.

Таврійський державний агротехнологічний університет

Анотація – розглянуто сепарацію насіннєвого матеріалу перед посівом.

Коренеплоди - рослини, вирощувані заради потужних соковитих підземних органів, зазвичай це дворічні рослини з сімейства хрестоцвітних (ріпа, редька, бруква, турнепс), зонтичних (морква, петрушка, селера, пастернак), складноцвітних (цикорій, скорцонера), рідше однорічні (редис) і багаторічні (наприклад, катран з сімейства хрестоцвітних), вимогливі до вологи, містять багато цукрів, мінеральних солей, вітамінів, каротину. Через неправильне зберігання коренеплоди швидко псуються. Вміщені вітаміни особливо чутливі до температури і світла, і саме, правильне зберігання овочів і фруктів дозволяє зберегти вітаміни протягом довгого часу. Хоч коренеплоди і є, мабуть, самими невибагливими з овочів, але, незважаючи на це врожайність і здатність тривало зберігати зовнішній вигляд і корисні властивості не стійка, більш 15% втрат врожаю коренеплодів припадає саме на період зберігання. Виною цьому - помилки, що допускаються при закладці овочів на зберігання: наприклад, попадання в овочесховище хворий і непридатною продукції або недотримання правильного режиму зберігання. Для того щоб у коренеплодів була добре зберігалися необхідно створювати оптимальні умови для цього, дотримання правил транспортування, термінів закладання на зберігання. Здатність коренеплодів до тривалого зберігання безпосередньо залежить від періоду вегетації, в лісовій зоні найкращий час для посіву коренеплодів - кінець травня, а в лісостеповій і степовій - кінець травня - початок червня.

Коренеплоди знаходяться при низьких температурах в стані вимушеного спокою. Ступінь визрівання можна встановити по відношенню сахароза/ моноцукриди. У дозрілих коренеплодів моркви підвищений вміст сухих речовин (12-14%), каротину (не менше 15 мг%), цукрів (6%), відношення вмісту сахарози до моноцукрів в межах 3:6, вміст нітратів не перевищує ГДК 25 мг%. Коренеплоди по збереженості діляться на дві групи: механічно з щільними покривними тканинами, що добре зберігаються і з більш ніжними тонкими покривними тканинами, які зберігаються гірше.

Слабка властивість до загоювання механічних пошкоджень. Втрата стійкості до хвороб при втраті тургору. Не витримують навіть легкого

підмерзання. Тепло і вологовиділення вище ніж у картоплі, але нижче ніж у капусти білоголової. За годину 1 кг зрілих коренеплодів моркви виділяє 20,9-21,5 мг CO₂, недозрілих – 24,8-26,5 мг CO₂.

По лежкості коренеплоди можна розмістити в такій послідовності: столовий буряк – редька – бруква – турнепс – пастернак – морква – катран – петрушка – селера – ріпа – хрін – дайкон – редиска. Умови зберігання та способи, методи зберігання коренеплодів представлені на рисунках 1,2.



Рисунок 1 – Умови зберігання коренеплодів.



Рисунок 2 – Способи і методи зберігання коренеплодів.