

Міністерство освіти і науки України

**Таврійський державний агротехнологічний
університет імені Дмитра Моторного**



**Збірник наукових праць
магістрантів та студентів**

Механіко–технологічний факультет

Кафедра

**Обладнання переробних і харчових виробництв
імені професора Ф.Ю. Ялпачика**

Мелітополь – 2021 р.

УДК 621.311:631

ПЗ.8

Збірник наукових праць магістрантів та студентів. Мелітополь:
ТДАТУ, 2021. 192с.

Друкується за рішенням Ради факультету МТ
Протокол № 6 від 9 березня 2021 р.

У випуску наукових праць друкуються матеріали за результатами наукової роботи молодих вчених, магістрантів та студентів в галузі обладнання, процесів, енергетики, автоматизації, моделювання, обслуговування та ремонтних робіт переробних і харчових виробництв та переробки сільськогосподарської продукції.

Редакційна колегія:

Кюрчев С.В. – д.т.н., професор (головний редактор); Самойчук К.О. – д.т.н., професор (заст. головного редактора); Ялпачик В.Ф. – д.т.н., професор, Верхоланцева В.О. – к.т.н., доцент; Паляничка Н.О. – к.т.н., доцент; Олексієнко В.О. – к.т.н., доцент; Лебідь М.Р. – аспірант; Мехтієва С.М. – магістрант.

Відповідальний за випуск – д.т.н., професор Самойчук К.О.

Адреса редакції: ТДАТУ

Просп. Б. Хмельницького 18,
м. Мелітополь, Запорізька обл.,
72312 Україна

Email: tdatu.ophv@yandex.ru

ISSN 2078–0877

**© Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного, 2021.**

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ КАРТОПЛІ

Губар Є.В., 11МБ ГМ

Керівник Кюрчев С.В., д.т.н., проф.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Анотація – розглянуто умови зберігання картоплі.

Щоб зберегти урожай до наступного сезону потрібно не тільки правильно обладнати саме приміщення і створити відповідний мікроклімат, дуже важливо вибрати оптимальний спосіб зберігання, щоб картопля не згнила. Коренеплоди, закладені на зберігання, дихають і виділяють вуглекислий газ, їм потрібен постійний приплив повітря. Небезпечна загазованість як вуглекислим, так і болотним газом, який проникає через стіни. У великих кількостях (від 10) обидва шкідливі для здоров'я. Щоб перевірити, чи достатньо в погребі кисню, запалюють сірник. Якщо вона не горить, слід терміново провітрити приміщення: відкрити двері і включити вентилятор. теплоізоляція - необхідна умова збереження постійної температури повітря всередині приміщення.

Відповідні умови зберігання картоплі: температура + 2–5 ° С, відносна вологість в межах 80-95. освітлення - в погребі і підвалі неприпустимо користуватися відкритим вогнем (свічки, газові лампи). Потрібно провести електрику, встановити стельовий світильник і зробити вимикач на висоті не нижче 1,5 м від підлоги. прилади контролю - корисно встановити термометр або психрометр, щоб знати температуру і відносну вологість. Якщо приміщення тісне, то треба, щоб хтось залишився зовні і прийшов на допомогу в разі потреби. Якщо відносна вологість в погребі стала більш 95, потрібно встановити в приміщенні ящик з сухими тирсою або крупною сіллю, які вбирають зайву вологу. Вміст ящика час від часу сушать на вулиці. Занадто сухе повітря зволожують за допомогою ящика з мокрим піском або розвішують шматки тканини, змочені водою. У погребі доцільно влаштувати металеві або дерев'яні стелажі (зібрані на болтах). Періодично їх обробляють протигрибковими засобами. Металеві стелажі фарбують емаллю, щоб захистити від корозії. Зразкові розміри стелажа: довжина полиці - не більше 1 м; глибина - 50- 60 см; товщина дошки - не менше 30 мм; відстань між полицями - 50-60 см; нижня полиця від рівня підлоги не нижче 20 см; верхня полиця на відстані не менше 50 см від стелі.

Роботи з підготовки сховища до нового сезону починають за місяць до збору врожаю: з погреба виносять залишки старих овочів і підмітають підлогу; оглядають стіни, підлогу і стелю, закладають цементним

розчином або металевим листом отвори, через які гризуни потрапляють в льох; на відкриті зрізи вентиляційних труб надягають ковпаки з металевої сітки з дрібними осередками; розбірні стелажі і ящики виносять на вулицю, миють мильним розчином і сушать на сонці; стіни і стелю білять вапняним розчином (в 8-10 літрах води розводять 2-3 кг гашеного вапна і 100 г мідного купоросу); сховище на кілька днів залишають відкритим для просушування

На стелажах картоплю зберігають в ящиках. На полиці поміщається 1-2 ящика. Розташовують їх на відстані не менше 50 мм один від одного і не менше 30 мм від стіни. Зберігати картоплю в льосі, розсипавши по ящиках, можна і на піддонах. Головне - щоб відстань від підлоги було не менше 15 см і між ящиками з усіх боків вільно проходив повітря. Використовують ґратчасті ящики зі щілинами між планками близько 4 см, виготовлені з деревини хвойних порід. Від краю верхнього ящика до стелі повинна бути не менше 60 см. Проміжки між рядами ящиків - по 10 см. Традиційний спосіб зберігання картоплі - в полотняних мішках. Метод гарний тим, що бульби дихають, що не переохолоджуватися і не відволожуються. Мішки кладуть рядами на дерев'яні піддони висотою 150 мм. Сітки з картоплею також складають на піддони, але їх необхідно прикривати соломною або старими теплими речами, щоб не допустити замерзання. У підвалі для картоплі будують засіки - великі ґратчасті ящики. Висоту засіків роблять не більше 1 м, щоб було зручно діставати бульби. Від стіни ящики відсувають на 30 см. Недолік такого способу зберігання - неконтрольоване зміна температури глибоко всередині ящика, що може привести до розвитку хвороб. Кілька разів за зиму бульби потрібно перебрати і видалити хворі.

Також зберігають картоплю і просто навалом. Бульби насипають купою на піддони (бажано щоб висота не перевищувала 1,3 м). Недолік цього методу той же, що і у зберігання в засіках - поганий повітрообмін.

Література:

1. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Лабораторний практикум. / Самойчук К.О., Ялпачик В.Ф., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О., Паляничка Н.О., Циб В.Г. – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. – 170 с.

2. Ялпачик В.Ф. Технологічне обладнання для переробки продукції рослинництва: Лабораторний практикум / В.Ф. Ялпачик, Н.П. Загорко, Н.О. Паляничка, С.Ф. Буденко, К.О. Самойчук, Кюрчев С.В., В.О. Верхованцева, В.О. Олексієнко, В.Г. Циб. – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. – 277 с.