

# **Технологія зберігання плодів зерняткових культур**

Виконав:

Студент групи  
А4\3

Левченко А.В.



# **Загальні умови зберігання**

- **Перед закладкою фруктів слід провести дезінфекцію відведених для зберігання приміщень. На зберігання плоди закладають якомога швидше після збирання, за можливості – не пізніше ніж через 24 години.**
- **Щільність завантаження камери зберігання не повинна перевищувати 100 кг/м<sup>3</sup>.**

# Абрикос

- Рекомендована температура зберігання плодів абрикоса в холодильній камері становить від  $-0,5$  до  $+0,5$  °C. Температура поза цими межами може бути виправдана лише в спеціально передбачених випадках, зокрема для зберігання певних сортів. У деяких випадках, якщо є загроза побуріння шкірочки та м'якуша, плоди зберігають за температури від  $+5$  до  $+8$  °C. За таких температурних умов тривалість зберігання зменшується.
- Для зберігання абрикоса за температур від  $+5$  до  $+8$  °C рекомендують використовувати регульоване газове середовище, оскільки за таких температур період зберігання цих плодів дуже короткий.





# Персик

- Рекомендована температура зберігання плодів персика від  $-1$  до  $+2$  °C. Зберігання за вищих температур упродовж 2–5 днів перед закладанням в холодильні камери дозволяє уникнути ватоподібної структури м'якуша у сортів, схильних до цієї хвороби.
- Після зберігання для плодів персика рекомендована температура дозарювання  $+15...+18$  °C.
- Однак якщо зберігання плодів в холодних камерах занадто затягнулося, то в більшості випадків нормальне дозарювання стає неможливим.
- Однак якщо атмосфера містить понад 10% двоокису вуглецю, деякі сорти зберігаються погано. Тому оптимальним складом атмосфери для зберігання персиків буде суміш із 2% кисню та 0–5% двоокису вуглецю.



# Черешня та ВИШНЯ

- Черешню зберігають за температури  $+1...+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , вишню за температури  $-1...+2\text{ }^{\circ}\text{C}$  та відносної вологості повітря 90–95%. Точка замерзання для плодів черешні знаходиться приблизно на позначці  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , але треба зважати на те, що ці плоди втрачають свій характерний смак при охолодженні до  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Плоди черешні зберігають в середовищі з високим умістом двоокису вуглецю (від 5% до 6%) та низьким умістом кисню (від 2% до 3%).
- Тривалість зберігання плодів черешні залежить від сорту. За температури  $+1...+2\text{ }^{\circ}\text{C}$  плоди можуть зберігатися 2–3 тижні. За температури  $+2...+5\text{ }^{\circ}\text{C}$  тривалість зберігання зменшується до кількох днів.
- Термін транспортування плодів становить не більше трьох діб. Під час транспортування плоди слід постійно охолоджувати.





# Слива

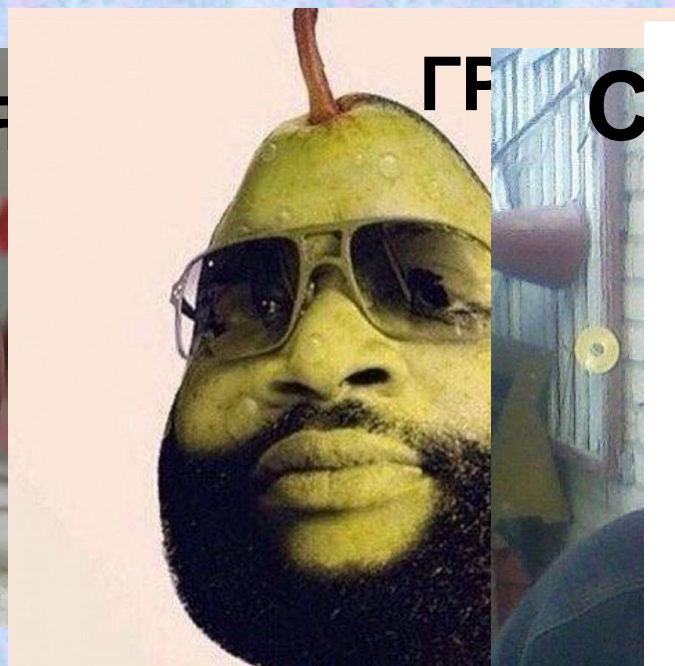
лиловая, спелая садовая...



- Період зберігання плодів сливи становить від 15 до 90 днів залежно від сорту.
- У плодосховищі, де зберігається слива, на висоті 1 м над підлогою та в проміжках між штабелями середня температура повітря має підтримуватися на рівні  $0...+1$  °С. Для певних не холодостійких сортів, щоб уникнути формування крижаних кристалів на поверхні плодів, відносна вологість має підтримуватися на рівні 90–95%. Поки температура не опуститься до  $0...+1$  °С, слід забезпечити в камері циркуляцію повітря на рівні  $30-50$  м<sup>3</sup>/год. Коли плоди охолонуть, циркуляція повітря не повинна перевищувати  $30$  м<sup>3</sup>/год.
- Сливу сортують та охолоджують до  $+4...+6$  °С, потім – фасують у поліетиленові пакети ємністю до 1 кг. Пакети складають до ящиків, а ящики – на піддони. Упаковані таким способом сливи можуть зберігатися за температури  $-1,5...0$  °С упродовж 2–3 місяців. У торгову мережу плоди постачають у тих самих пакетах. Перед доставкою пакети з плодами впродовж 2–3 днів витримують за температури  $+2...+3$  °С, у подальшому такі сливи мають бути спожиті у термін до п'яти днів.

- Плоди кісточкових культур, які закладають на зберігання в холодильну камеру, мають бути здоровими, без механічних пошкоджень та видимих ознак ураження бактеріальними, грибними та фізіологічними хворобами, чистими та без надмірної зовнішньої вологості. Виняток становлять технології, коли для охолодження плодів використовують воду.

Разом можна зберігати такі зерняткові плоди:





Дякую за увагу.

