



УКРАЇНА

(19) UA (11) 67010 (13) U
(51) МПК
A01F 25/14 (2006.01)ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДІВ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО

1

2

(21) u201108987

(22) 18.07.2011

(24) 25.01.2012

(46) 25.01.2012, Бюл.№ 2, 2012 р.

(72) КАЛАШНИК ВІКТОРІЯ ФЕДОРІВНА, ЯРОВИЙ
ГРИГОРІЙ ІВАНОВИЧ(73) ІНСТИТУТ ОВОЧІВНИЦТВА І БАШТАННИЦТ-
ВА НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК

(57) Спосіб зберігання плодів перцю солодкого, який відрізняється тим, що як пакувальний матеріал використовують пінопластову підложку, обтягнуту стретч-плівкою (місткістю 1 кг) та зберігають протягом 30 діб у холодильній камері при температурі +4...+5 °С та відносній вологості повітря 97 %.

Корисна модель належить до галузі сільського господарства, зокрема, до способів зберігання овочів, які швидко псуються, та може бути використаний на овочевих базах, торгових підприємствах і т. д. з метою зручності реалізації продукції без погіршення її якості протягом короткострокового терміну зберігання.

Короткострокове зберігання плодів перцю солодкого має важливе значення, оскільки не завжди вдається вчасно реалізувати або переробити сировину.

Відомий спосіб зберігання плодів перцю солодкого, рекомендований Магомедовим Р.К. [Магомедов Р.К. „Научно-практические основы транспортирования и хранения скоропортящихся овощей” - М.: ФГНУ „Росинформагротех”, 2004.-200 с.], згідно якого сировину пакують в поліетиленові перфоровані та герметичні пакети місткістю 1-2 кг та зберігають в модифікованому газовому середовищі при температурі +5...+7 °С.

Недоліком даного способу є те, що в поліетиленовій упаковці спостерігається таке явище, як "потіння" плодів, яке утворюється за рахунок високої вологості всередині упаковки. Зволоження поверхні плодів створює сприятливе середовище для розвитку хвороботворної мікрофлори і тим самим знижує якість продукції і збільшує природні втрати її під час зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу забезпечення збереження плодів перцю солодкого нормативної якості та подовження строків зберігання протягом всього терміну за рахунок використання нової упаковки.

Поставлена задача вирішується тим, що плоди перцю солодкого збирають у фазу фізіологічної стиглості, інспектують, відбирають сухі, чисті, без

пошкоджень, упаковують і зберігають протягом 30 діб у холодильній камері при температурі +4...+5 °С та відносній вологості повітря 97 %.

Спосіб відрізняється тим, що як пакувальний матеріал використовують пінопластову підложку, обтягнуту стретч-плівкою (місткістю 1 кг), яка дозволяє зберегти товарний вигляд плодів протягом всього терміну, знизити природні втрати маси, не погіршити якість плодів за вмістом корисних речовин.

Дані закономірності можна пояснити рядом переваг запропонованої упаковки:

газо- і паропроникність (сприяє довгостроковому зберіганню продуктів);

захист при транспортуванні (від вологи та механічних пошкоджень);

стабільна підтримка необхідного температурного режиму;

невелика вага;

стійкість до дії мікроорганізмів;

комерційна привабливість та естетичний вигляд.

Після закінчення терміну зберігання визначали товарний стан та якість продукції за кількістю хворих і нестандартних плодів, а також за органолептичними та хімічними показниками.

Запропонований спосіб зберігання плодів перцю солодкого (використання пінопластової підложки, обтягнутої стретч-плівкою) забезпечує збільшення виходу товарних плодів за рахунок зменшення втрати маси та кількості хворих плодів, порівняно зі способом прототипом, у середньому на 50 % після 30 діб зберігання, а також в умовах зростаючої конкуренції значно спрощує просування товару на ринку завдяки своїй зручності та естетичному вигляду.

(19) UA (11) 67010 (13) U

