

ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ У ФРУКТОСХОВИЩАХ

Пашковський В.І., гр. ХМ-49

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.П. Семенюк**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Під час зберігання в плодах і овочах відбуваються різні фізичні та фізіолого-біохімічні процеси, які істотно впливають на їх якість і збереженість. Ці процеси протікають в тісному взаємозв'язку і залежать від природних властивостей плодів і овочів, наявності пошкоджень, зрілості, якості товарної обробки, режиму зберігання та інших факторів. Значною мірою процеси зберігання є продовженням процесів, що відбуваються в плодах і овочах під час їх росту. За критерій зберігання плодів і овочів практично приймають терміни їх зберігання і розміри втрат, які залежать від видових і сортових ознак, умов вирощування, ступеня зрілості, виду і ступеня пошкодження, режиму зберігання і перевезення та інших факторів. За термінами зберігання при оптимальних умовах плоди можна розділити на три групи: плоди з тривалим терміном зберігання (в середньому від 3 міс. до 6–8 міс.): яблука, груші зимових сортів і виноград пізніх строків досягання (деякі столові сорти), лимони, апельсини, журавлина, гранати, горіхи; плоди із середнім терміном зберігання (в середньому від 1 міс. до 2–3 міс.): яблука, груші та виноград із середнім терміном дозрівання, айва, горобина, брусниця та ін.; плоди з коротким терміном зберігання (в середньому 15–20 днів): більшість кісточкових, ранні сорти яблук, груш і винограду, смородина, агрус і деякі інші ягоди. Збереженість плодів в межах зазначених груп в значній мірі визначається помологічним сортом, а також швидкістю процесів дозрівання, умовами вирощування, при яких відбувається їх формування (температура і вологість повітря, ґрунт, добрива, що вносяться в ґрунт, висота місцевості над рівнем моря), і іншими факторами. Вплив тепла позначається на зберігання дwoяко: з одного боку, більш висока температура під час вегетаційного періоду прискорює дозрівання плодів і овочів, внаслідок чого вони нерідко набувають властивостей, властивих більш скоростиглим сортам, а це негативно впливає на їх зберігання. Але, з іншого боку, в умовах теплого клімату формування плодів і овочів пізніх сортів відбувається повільніше. Плоди та овочі, які не отримали необхідної кількості тепла, містять менше цукру і погано зберігаються (наприклад, виноград, яблука, кавуни, дині та ін.).