

Секція 11. ХОЛОДИЛЬНА ТА ТЕПЛОВА ОБРОБКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ЗБЕРІГАННЯ ЯБЛУК ЗА ДОПОМОГОЮ ХОЛОДУ

Александров В.Л., гр. М-39

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

Не секрет, що одне з головних завдань будь-якого сільгоспвиробника – збереження врожаю. Від того, як довго і якісно господарства зможуть зберігати вирощений продукт, залежить ціна, згідно з якою цей продукт буде проданий, а отже рівень доходів господарства і кожного працівника окремо.

За даними статистики Україна займає провідне місце у вирощуванні яблук. Частина врожаю реалізується відразу після збирання підприємствами, які переробляють яблука для виробництва соків. Частина продукції поступає у продаж через мережі супермаркетів і ринків. Але і в одному, і другому випадках дохід сільгоспвиробника від реалізації продукту мінімальний. Адже все це відбувається в період збирання врожаю, коли пропозиція суттєво перевищує попит (Різниця у вартості продукту в сезон збирання і через 5-6 місяців може досягати 10 разів). Решта врожаю зберігається, як правило, в не дуже пристосованих для цього приміщеннях, у яких термін зберігання не перевищує трьох-п'яти місяців. Втрати в такому випадку дуже великі. Додайте до цього додаткові витрати, необхідні на оплату праці тим, хто перебиратиме продукт, що перебуває на стадії зберігання. Ось і виходить, що до моменту, коли вартість продукту може зрости в 10 разів (квітень-травень наступного за урожаєм року), самого продукту залишається небагато і його собівартість вже досить висока. Як наслідок доходи підприємства не так високі, як могли б бути. Адже саме прибутковість визначає перспективи розвитку галузі як такої і кожного господарства окремо. З причини низької прибутковості не висаджуються нові сади, не застосовуються сучасні методики вирощування, не ведеться селекційна робота тощо.

Розглянемо, основні питання та шляхи їх вирішення щоб якомога довше зберегти урожай яблук з найменшими втратами і з високою якістю.

По-перше, велике значення має температура зберігання.

По-друге, продукти, що зберігаються, мають бути укладені в спеціальну тару, що забезпечує вільний доступ охолодженого повітря до продукту або вільне відведення тепла, що його виділяє продукт.

І по-третє, припинити (обмежити) доступ кисню до продукту.