

МІКРОБІОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ

Щепачова А.В., гр. 11 МБ ПР

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Ялчак Ф.Ю.
Таврійський державний агротехнологічний університет (ГДАТУ)

Сучасна наука розглядає плоди та овочі як життєво необхідні продукти. Згідно з рекомендаціями спеціалістів вживання фруктів повинно складати 90 – 120 кг на рік, або 0,250 – 0,300 кг на добу.

Серед поверхневої мікрофлори плодів та овочів можуть зустрічатися сапрофітні, фітопатогенні та патогенні для людини мікроорганізми. Аналізуючи шляхи та джерела забруднення продукції мікрофлору можна поділити на два види: типову (джерелами служать рослини, насіння, рослинні залишки, ґрунт) та випадкову (занесену вітром, водою, комахами, птахами, гризунами з ґрунту, від інструменту і тари). Кількісний склад мікроорганізмів дозволяє судити про специфічні особливості плодоовочевої продукції, про рівень її зараження мікроорганізмами, про доцільність та ефективність дії заходів захисту, а також прогнозувати тривалість її зберігання.

Враховуючи те, що кількісний склад мікроорганізмів ягід залежить від метеорологічних умов року, прийомів збирання врожаю, ступеню стиглості ягід, стану тари, тривалості їх збирання, на суниці та малині, що зібрані в суху сонячну погоду, знаходиться менше мікроорганізмів, ніж на ягодах, зібраних у похмуру дощову погоду.

Серед мікрофлори свіжої плодовоовочевої продукції часто зустрічаються наступні види бактерій: *Bacillus mesentericus* (картопляна паличка), *Bacillus megatherum* (капустяна паличка), *Bacillus subtilis* (сінна паличка), *Erwinia carotovora* (морквяна паличка), *Bacillus mesentericus*. На поверхні плодів і ягід переважають дріжджі. Це пояснюється рН 2,5 – 3,5 (лиmoni, журавлина, виноград, ананас).

Висновок. На поверхні плодів та овочів постійно присутні мікроорганізми, кількість яких залежить від виду та сорту продукції, умов вирощування, збирання та зберігання. Однією з проблем зберігання плодів та овочів є погіршення їх якості і великі втрати, що досягають 50%. Основними причинами таких втрат продукції при зберіганні є ураження їх мікробіологічними хворобами. Попередження цих процесів досягається різними сучасними способами: створенням модифікованих та регульованих газових середовищ, обробкою антисептиками, фунгіцидами, біопрепаратами, антиоксидантами. Тому метою наших подальших досліджень буде підбір антиоксидантних композицій і з'ясування впливу обробки ними на мікрофлору плодів при зберіганні.