

## ОБЛАДНАННЯ БУДІВЕЛЬ ДЛЯ ДОВГОСТРОКОВОГО Й ЕФЕКТИВНОГО ЗБЕРІГАННЯ ЯБЛУК

Сардаров А.М., гр. М-19

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

Всім добре відомо, що одне з найголовніших завдань будь-якого сільгоспвиробника – збереження врожаю. Від того, як довго і якісно господарства зможуть зберігати вирощений продукт, залежить ціна, по якій цей продукт буде проданий, і, отже, рівень доходів господарства й кожного працівника окремо.

За даними статистики, Україна займає одне з провідних місць у вирощуванні яблук. Частина врожаю реалізується відразу, після збирання, підприємствам, що переробляють яблука в сировину для виробництва соків. Частина продукції надходить у продаж через мережі супермаркетів і ринків.

Але в обох випадках дохід від реалізації продукту для сільгоспвиробника мінімальний. Адже все це відбувається в період збору врожаю, коли пропозиція істотно перевищує попит (як це було у двох минулих роках. Різниця у вартості продукту, у сезон збору й через 5...6 місяців, може досягати 10 разів).

Інший урожай зберігається, як правило, у не дуже пристосованих для цього приміщеннях. Строк зберігання не перевищує 3...5 місяців і втрати при такому зберіганні дуже великі. Варто додати до цього додаткові витрати, необхідні на оплату праці тим, хто буде перебирати продукт, що перебуває на зберіганні.

У підсумку виходить, що до моменту, коли вартість продукту може зрости в 10 разів (квітень...травень наступного за врожаєм року), самого продукту залишається небагато, і його собівартість уже досить висока. Як наслідок, доходи підприємства не так високі, як могли б бути. Але ж саме прибутковість визначає перспективи розвитку галузі як такого й кожного господарства окремо.

Умови для збереження врожаю яблук з найменшими втратами й найвищою якістю:

- важливо врахувати температуру зберігання. Залежно від сорту збережених яблук вона коливається в діапазоні від 0 до +5°C.
- забезпечити вільний доступ охолодженого повітря до продукту, або вільний відвід тепла, виділюваного продуктом;
- необхідно припинити (обмежити) доступ кисню до продукту.