

# ОБГРУНТУВАННЯ УМОВ ТРАНСПОРТУВАННЯ ЛЕГКОУШКОДЖУЄМОЇ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Проць О.В.**

Науковий керівник – к.т.н., доц. Циганенко М.О.

Харківський національний технічний університет сільського господарства  
імені Петра Василенка

(61050, Харків, пр. Московський, 45, каф. «Оптимізація технологічних систем  
імені Т.П. Євсюкова», тел.: (057) 732-98-21, E-mail: [kafedra\\_emtp@ukr.net](mailto:kafedra_emtp@ukr.net))

При транспортуванні сільськогосподарської продукції, особливо різних плодів, бажання виробника було і залишається на сьогоднішній день зберегти максимум перевозимого та створити кращі умови при транспортуванні.

До категорії швидкопсувних продуктів відносяться овочі та фрукти в свіжому вигляді. Особливу увагу при перевезенні фруктів і овочів варто приділити відповідності автомобільного транспорту. Овочі та фрукти легко вбирають запахи, значить виключається наявність сторонніх запахів усередині транспорту (фургона). Рефрижератор працює на підтримання тепла в холодну пору року, а влітку на охолодження. Середній температурний режим зберігання овочів і фруктів + 6 С.

Вантажоперевезення фруктів і овочів можливі тільки в тому випадку, якщо зовсім точно відомо, що в кінці шляху вантаж все ще буде в гарному стані. Наприклад, мандарини або яблука можуть мати досить короткий термін зберігання і його потрібно зіставляти з тривалістю автоперевезення вантажів. Потрібно скласти інструкцію з перевезення продуктів харчування та необхідним процедурам, як і для будь-якого швидкопсувного вантажу.

Потрібно переконатися, що вантажовідправник знає максимальний час автоперевезення вантажу, підготовлені необхідні заходи по зустрічі продуктів харчування. При завантаженні звертають увагу на те, щоб верхні шари овочів або фруктів не пом'яли нижні. При автоперевезення овочів і фруктів упаковки складаються так, щоб між ними був простір для вільної вентиляції.

Транспортування овочів та фруктів має свої особливості. По-перше, завжди вимагає підтримки певного температурного режиму, так наприклад при транспортуванні динь та кавунів повинна бути температура в межах 10, картоплі – 20, огірків – 10, рожевих та бурих помідорів – 15, червоних помідорів – 8, мандарин – 8, вишні та черешні - 2 °С. По-друге, необхідна акуратність і відповідальність при навантаженні, транспортуванні та розгрузці.

Перевезення овочів і фруктів найчастіше здійснюється в малорозмірній тарі. В якості тари може виступати спеціалізований плодovий ящик або картонна коробка. Важливим параметром є і комбінаторика, тобто грамотне складання партії збірних вантажів.

Тому необхідно враховувати всі вище перераховані чинники, щоб отримати максимум прибутку та мінімізувати втрати при перевезенні легкоушкоджуємої сільськогосподарської продукції.