

## ХОЛОДИЛЬНЕ ЗБЕРІГАННЯ КАРТОПЛІ

**Мироненко О.К., гр. ХМ-49**

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

Картопля під час зберігання виділяє вуглекислий газ і тепло, які необхідно усувати вентиляванням. Якщо застосовується природне охолодження і при цьому припиняється можливість використання для вентиляції зовнішнього повітря, то необхідне часте провітрювання. Суміш зовнішнього повітря і повітря в сховищах можна застосовувати в тому випадку, якщо температура повітря суміші вища 0 °С. При штучному охолодженні в закритих приміщеннях вентилявання слід проводити регулярно протягом усього періоду зберігання. При природному охолодженні рекомендується витрата повітря близько 100 м<sup>3</sup> на 1 м<sup>3</sup> продукту на годину; при штучному охолодженні адекватним можна вважати витрату повітря близько 50 м<sup>3</sup> на 1 м<sup>3</sup> продукту на годину. Однак витрата повітря залежить від кліматичних умов району. Передбачуваний термін зберігання становить 6 місяців при природному охолодженні і 8 місяців при зберіганні з штучним охолодженням. Однак термін зберігання може змінюватися в залежності від сорту і кліматичної зони. При температурі зберігання нижче 10 °С в кінці періоду зберігання до сортування та пакування необхідно поступово підвищувати температуру до 10°С. Циркуляцію повітря в камері під час охолодження картоплі здійснюють безперервно з кратністю від 20 до 30 обсягів незавантаженої камери на годину до досягнення температури картоплі в піддоні ящиків, розташованому поблизу «теплої» точки, не більше ніж на 1 °С вище максимальної температури повітря в камері для даного ботанічного сорту картоплі, потім періодично по 0,5 години з кратністю не більше 20 обсягів незавантаженої камери на годину при загальній тривалості не більше 3 годин на добу. Періодичну циркуляцію повітря здійснюють при відхиленні температури і відносної вологості повітря. Обмін повітря в камерах здійснюють через повітроохолоджувач або нагрівальні прилади в перший тиждень зберігання щодня, а в наступний період через кожні 3 доби. Кількість зовнішнього повітря – від 1 до 3 обсягів незавантаженої камери на добу. Картоплю, що реалізується в торговій мережі зберігають в закритих вентилятованих приміщеннях при температурі повітря від 4 °С до 12 °С включно не більше 3 діб, від 12 °С до 20 °С – не більше 2 діб. Відносна вологість повітря при зберіганні повинна бути в межах від 85–90%.