

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ТРОПІЧНИХ І СУБТРОПІЧНИХ ПЛОДІВ

Копил Я. Р. yanasssmel19@gmail.com

Таврійський державний агротехнологічний університет Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Щорічно в Україну завозять близько 800 тис. т. тропічних і субтропічних фруктів. Якість тропічних та субтропічних плодів регламентується державним стандартом ДСТУ 7183:2010. Плоди субтропічних культур свіжі. Державною митною службою України застосовується санітарно-гігієнічний та фіто санітарний контроль як методи нетарифного регулювання ввозу товарів для запобігання ввозу неякісної, навіть шкідливої продукції та розповсюдження інфекції. Експертизу проводять карантинні інстанції, які видають імпортеру відповідне заключення. Далі імпортер пред'являє це заключення в митні органи, які надають дозвіл на ввезення товару.

Група тропічних і субтропічних плодів об'єднує рослини різних ботанічних сімейств, що ростуть в районах з субтропічним і тропічним кліматом. До субтропічних плодів відносять цитрусові (мандарини, апельсини, лимони, грейпфрути), гранати, інжир, хурму, фейхоа і ін. Субтропічні плоди мають приємний смак, аромат, володіють дієтичними властивостями. Їстівною частиною плодів є м'якоть. Субтропічні плоди містять цукор і кислоти. У них є аскорбінова кислота, вітаміни В і С, каротин, ефірні масла, глюкозиди. Вони мають гарне збереження і транспортабельність. Цитрусові плоди збирають у стадії знімальної стиглості: мандарини – в листопаді-грудні, апельсини і лимони – у другій половині листопада і в грудні. Сорти апельсинів за характерними ознаками плодів поділяють на звичайні, корольки(червоном'ясні), пупкові(Навел). Лимони за характерними ознаками плодів поділяють на кислі або справжні, солодкі і грубі. Мандарини за характерними ознаками поділяють на клементини, танжерини і мінеоли. Тропічні плоди культури ростуть у тропічній зоні. Деякі з них дають стиглі плоди впродовж всього року. До тропічних плодів відносять – банани, ананаси, манго, авокадо, папайю та інші. Всі види бананів поділяють на дві групи: плантайни – плоди вживають в їжу після кулінарної обробки та солодкі банани – серед яких розрізняють сильнорослі і карликові. Їх збирають на стадії знімальної стиглості. Незрілі банани здатні дозрівати. Загальний строк транспортування після зрізання (10-12 діб) і зберігання – до 30 діб. Плод ананасів складається з зрощених між собою численних зав'язей в формі соснової шишки, масою 0,5 – 2 кг, на вершині якої є пучок листя. Ананаси містять цукор, лимонну кислоту, вітамін С. Вони можуть дозрівати при температурі 16°C. Якість ананасів залежить від свіжості, чистоти, правильності форми, забарвлення шкірки, наявності листя, ступеня зрілості, смаку і аромату. Зберігають стиглі ананаси при температурі 7-8°C і відносній вологості повітря 85-90% впродовж 10-12 днів. Плоди манго мають довгасто-округла форму, забарвлення шкірки – зелене, у стиглому стані червоно-жовте. Смак - кисло-солодкий, аромат – сильний, приємний Зберігають манго при температурі 23-26°C до 5 діб, при 10°C – 20 діб, при 5°C – до 1 місяця.

Список використаних джерел

- <https://agrotimes.ua/article/rinok-importnih-plodiv/>
- <http://ukrapk.com/gosts/fish/dsty71832010plodisybtropichnihkyltyrsviji.html>
- <https://nomnoms.info/klassifikatsiya-tropicheskikh-i-subtropicheskikh-plodov-himicheskij-sostav-znachenie-v-pitanii/>
- <https://dovidka.biz.ua/apelsin-himichnij-sklad-kaloriynist-korisni-vlastivosti>
<https://studopedia.org/9-5917.html>

Науковий керівник: Завадських Г. М., к.е.н. доцент кафедри ПТБД, Таврійський державний агротехнологічний університет ім. Дмитра Моторного