

СПОСІБ ПІДГОТОВКИ ПЛОДІВ ЗЕРНЯТКОВИХ КУЛЬТУР ДО ЗБЕРІГАННЯ

Призначення та галузь застосування. Спосіб відноситься до сільського господарства, а саме до обробки плодової продукції перед закладанням на зберігання комплексним препаратом антиоксидантної дії.



Технологічна характеристика. Згідно пропонованого способу рекомендовано: обробку плодів виконувати шляхом занурення їх у водяну емульсію біологічно активних речовин перед закладанням на зберігання. До складу емульсії входять антиоксидантні речовини: аскорбінова кислота та рутин. У якості емульгатору використовували гліцерин.

Ефект від застосування. Застосування вказаного способу підготовки продукції до зберігання дозволяє підвищити вихід стандартної продукції на 17-20% та зберегти її біологічну цінність. При цьому лежкість плодів груші становила 190 діб, а яблуні - 240 діб.

Автори розробки: д.с.-г.н., Калитка В.В., к.с.-г.н. Сердюк М.Є.,
к.с.-г.н. Гапріндашвілі Н.А.