

СПОСІБ ПІДГОТОВКИ ПЛОДІВ СЛИВИ ДО ЗБЕРІГАННЯ

Призначення та галузь застосування. Спосіб відноситься до сільського господарства, а саме до обробки плодів сливи перед закладанням на зберігання.



Технологічна характеристика. Згідно зі способом рекомендується: обробку плодів сливи виконувати шляхом занурення їх у водяну емульсію антиоксидантних речовин перед закладанням на зберігання. Основними складовими емульсії є: дисти-нол та лецитин. Експозиція – 10 секунд. Висушували плоди вентиляванням. Уклада-ли плоди в дерев'яні ящики-лотки по 7 кг в кожному згідно з ГОСТ 10131-93, ГОСТ 2991-85. При цьому плоди укладалися в один шар. Температура зберігання 0°C, від-носна вологість повітря 95 %.

Ефект від застосування. Застосування вказаного способу підготовки плодів до зберігання дозволяє підвищити вихід стандартної продукції на 20-25% та зберегти її біологічну цінність. За обробки пропонованою антиоксидантною композицією лежкість плодів сливи становила 70 діб.

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