

СПОСІБ ПІДГОТОВКИ ПЛОДІВ ПАСЛЬОНОВИХ ОВОЧІВ ДО ЗБЕРІГАННЯ

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



Технологічна характеристика. Плоди, зібрані вручну вранці в суху, ясну погоду, транспортуються до місця зберігання. Томати відбираються з плодоніжкою, червоного ступеню стиглості. Плоди солодкого перцю відбираються технічного ступеня стиглості (забарвлені в основний колір на 80...90%). Плоди томатів і солодкого перцю занурюються в розчин антиоксидантної композиції Хр + І + Л температурою 45°С на 15 хв. Після висихання плоди вкладаються в ящики, вистелені поліетиленовою плівкою (товщина 60 мкм). Томати витримуються в камері попереднього охолодження впродовж 8-10 год. За температури 3-4°С. Зберігаються томати за температури (2 ± 1)°С і відносній вологості (90 ± 3) % та перці при температурі (7,0 ± 0,5)°С і відносній вологості (95 ± 1) % у модернізованих холодильних камерах КХ-48, КХ-16.

Ефект від застосування. Обробка плодів томату запропонованим способом забезпечує утворення на поверхні плодів плівки рівномірної товщини 50±0,5мкм. Теплова обробка трикомпонентною композицією скорочує рівень пошкодження холодом томатів у 10 разів, солодкого перцю – у 8 разів. Теплова обробка композицією Хр + І + Л подовжує термін зберігання овочів на 12...20 діб порівняно з необробленими плодами, зменшує середньодобові втрати маси томатів і солодкого перцю в 1,8 рази, збільшує вихід стандартної продукції на 5%. Дегустаційний бал оброблених трикомпонентними композиціями плодів після зберігання вищий на 0,7 бали для томатів та на 0,3 бали – для солодкого перцю. Теплова обробка плодів овочів композиціями БАР знижує кількість мікроорганізмів на поверхні плодів овочів та зменшує ризик ураження патогенами за подовженого терміну зберігання. Застосування технології зберігання пасльонових овочів з використанням теплової обробки біологічно активними речовинами забезпечує зростання рівня рентабельності на 24% для томатів та на 25% для солодкого перцю.

Автори розробки: д.т.н. Прісс О.П., к.с.-г.н. Жукова В.Ф.