

СПОСІБ ПІДГОТОВКИ ПЛОДІВ ГАРБУЗОВИХ ОВОЧІВ ДО ЗБЕРІГАННЯ

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



Технологічна характеристика.

Плоди, зібрані вручну вранці в суху, ясну погоду, транспортуються до місця зберігання. Для зберігання відбираються плоди огірків без виваної плодоніжки, неушкоджені, довжиною 11-14 см та зеленці кабачків довжиною 16-21 см з плодоніжкою 3 см. Плоди гарбузових овочів занурюються в заздалегідь приготовані розчини антиоксидантних композицій Хл + І + Л температурою 42°C на 10 хв. Після висихання плоди вкладаються в ящики,

вистелені поліетиленовою плівкою (товщина 60 мкм) і зберігаються за температури $(8 \pm 0,5)^\circ\text{C}$ і відносній вологості $(95 \pm 1) \%$ у модернізованих холодильних камерах КХ-48, КХ-16.

Ефект від застосування. Обробка плодів огірків та кабачків запропонованим способом забезпечує утворення на поверхні плодів плівки рівномірної товщини $50 \pm 0,5$ мкм. Застосування даної трикомпонентної композиції зменшує кількість плодів з холодними пошкодженнями, подовжує термін зберігання овочів на 12...20 діб порівняно з необробленими плодами, зменшує середньодобові втрати маси огірків у 5 разів, кабачків – у 3 рази. В оброблених плодах за подовженого терміну зберігання збільшується вихід стандартної продукції на 14% для огірків та на 6,5% – для кабачків. Дегустаційний бал оброблених трикомпонентними композиціями плодів після зберігання вищий на 0,3 бали для огірків та на 0,2 бали – для кабачків. 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 гарбузових овочів з використанням теплової обробки біологічно активними речовинами забезпечує зростання рівня рентабельності на 108% для огірків та на 72% для кабачків.

Автор розробки: д.т.н. Прісс О.П.