

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Стасенко М.А. Хранение столового винограда // Академия педагогических идей «Новация». Серия: Студенческий научный вестник. – 2020. – №12 (декабрь). – АРТ 135-эл. – 0,1 п.л. - URL: <http://akademnova.ru/page/875550>

РУБРИКА: СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

УДК 634.8.07:631.243.5

Стасенко Михаил Александрович

студент 4 курса, агрономического факультета

Научный руководитель: Пойда В.Б., канд. с.-х. наук, доцент

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»

п. Персиановский, Ростовская обл., Российская Федерация

e-mail: michailmitti@gmail.com

ХРАНЕНИЕ СТОЛОВОГО ВИНОГРАДА

Аннотация: В данной статье рассматривается хранение столового винограда. Обращается внимание на наиболее важные проблемы, с которыми могут столкнуться производители. Анализируются негативные эффекты, при не соблюдении технологии хранения. Рассматриваются пути решения данных проблем.

Ключевые слова: столовый виноград, сорт, хранение, холодильная камера, лежкость.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Stasenko Michail Alexandrovich

4th year student, Faculty of Agronomy

Scientific supervisor: Poida V. B., Candidate of Agricultural Sciences,

Associate Professor

FSBEI HE "Don State Agrarian University"

P. Persianovsky, Rostov region, Russian Federation

e-mail: michailmitti@gmail.com

STORAGE OF TABLE GRAPES

Abstract: This article discusses the storage of table grapes. Attention is drawn to the most important problems that manufacturers may face. Negative effects are analyzed if the storage technology is not followed. Ways of solving these problems are considered.

Keywords: table grapes, variety, storage, refrigerator, keeping capacity.

Во все времена человечество задумывались о том, как сохранить свою продукцию на более длительный срок. Хранение столового винограда не стало исключением.

Для успешного хранения, в первую очередь, необходимо подбирать стойкие сорта, способные храниться длительный период. К ним можно отнести: Зимний каталон, Сенсо, Асма, Карабурну, а также темные сорта.

Период сохранения будет зависеть от сбора ягоды. Гроздь тщательно осматривается перед срезом. Если гребень гибкий и имеет светло-зеленый цвет, а ягоды покрыты воском, то ее можно срывать. Комплекуются гребнем вверх, чтобы ягоды не выступали за ящик.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Существует большое количество способов хранения винограда в холодное время года: применение ящиков и бочек, подвешивание, в погребе, использование емкостей с водой, на полках, в замороженном виде и в холодильниках. Последний способ мы рассмотрим более подробно.

Данный способ является наиболее распространенным и эффективным в промышленных условиях. В первую очередь хранилище холодильника должно быть подготовленным, очищено от другой продукции, вымыто и протравлено от грызунов. Проверяют на работоспособность циркуляцию воздуха и проветривают помещение. В случае появления плесневелых грибов используют оксидифенолят натрия или 5%-ный раствор железного купороса для опрыскивания хранилища. После дезинфекции камеру закрывают на несколько суток, до полного выветривания запахов. Ещё одним эффективным способом является окуривание серными шашками.

По окончании дезинфекции подключается охлаждающая система и происходит понижение температуры до необходимого уровня. Охлаждающие приборы завешиваются полиэтиленовой плёнкой, так как холод от батарей приводит к побурению ягод.

Воздействие ветра, солнца, росы и других неблагоприятных факторов пагубно сказывается на винограде и приводит к ухудшению его качества. Именно поэтому, важно сразу же в день сбора, поместить его в холодильные камеры. В случае задержки необходимо накрыть брезентом и поместить под навес или соорудить примитивное укрытие. Срок хранения сокращается на полтора месяца при задержке с загрузкой в холодильник.

Для загрузки заранее разрабатывается план с учетом сроков реализации, сортовых особенностей, способов выращивания.

В камеры меньших размеров лучше помещать грозди обладающие длительной лежкостью, как правило этот виноград с неорошаемых участков.

В камеры больших размеров помещают виноград с орошаемых участков для более ранней реализации. Сорта с различной лежкостью укомплектовываются отдельными партиями, так как их смешивание грозит резким снижением срока хранения.

Для удобной и быстрой реализации более лежкие сорта размещаются в дальние части холодильника, менее лежкие ближе к выходу.

Чтобы избежать подмерзания винограда, тару устанавливают на определенном расстоянии от охлаждающей батареи. Также необходимо пространство между ящиками и стенами для циркуляции воздуха.

После уборки продукции, ее перемещают в холодильники. Необходимо быстро снизить температуру, во избежание потерь.

Чтобы не допустить отпотевание винограда, важно соблюдать температурный режим и избегать высокой влажности, а также рекомендуется его предварительное охлаждение.

Предварительное охлаждение осуществляется с помощью вентилятора, который создает циркуляцию воздуха, поддерживая температуру до -1°C . В таком хранилище виноград может находиться до 10 часов, после чего перемещается на постоянное хранение в холодильные камеры. Такое охлаждение необходимо, если транспортировка винограда с поля или его загрузка в холодильные камеры занимает длительный период.

Заполнение камеры за один рабочий день можно осуществить, если ее емкость равна примерно 40-50 тонн, в которой устанавливается температура около 10°C и происходит завоз продукции сразу с места сбора. После полной загрузки камеры температура снижается до оптимальной.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Температурный режим хранения устанавливают выше -2°C , так как большинство сортов начинает замерзать при данном температурном оптимуме. Но данный предел не должен превышать $+2^{\circ}\text{C}$. Сорта отличающиеся высокой лежкостью отлично хранятся при 0°C . Данных пределов придерживаются на предприятиях. Хранится столовый виноград в специальных ящиках – лотках, поэтому он довольно чувствителен к температурному колебанию. Перепад от холода к теплу опасен, так как происходит отпотевание гроздей. Влага способствует активному развитию плесневых грибков. Также изменение температуры повышает интенсивность дыхания ягод и приводит к значительным потерям.

Важно чтобы происходило перемешивание воздуха внутри камеры, так как не соблюдения равномерности температуры может привести к отпотеванию и порче продукции.

Тепловое излучение также может принести ущерб из-за недостаточной влажности которая приводит к гибели наружного слоя клеток, содействует усыханию гроздей и снижает товарный вид.

Один раз в неделю проводится фумигация помещения, перед которой осматривают продукцию. Проверяют верхние ящики, так как условия хранения менее благоприятны, чем внизу. Если обнаружены повреждения, то производят реализацию.

При транспортировке необходимо избегать температурных колебаний, которые неблагоприятно сказываются на плодах.

Таким образом, при соблюдении ряда правил, «жизнь» столового винограда можно значительно продлить.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Список использованной литературы:

1. «Виноградарство». К.В. Смирнов, Л.М. Малтабар, А.К. Раджабов, Н. В. Матузок, М.: Изд-во МСХА, 1998.
2. Воробьева Т.Н., Малахов О.Н. Эколого-токсикологическое совершенствование производства и хранения столового винограда (исследования, разработки). – Краснодар: ООО «Просвещение-Юг», 2004.
3. Трошин Л. П., Радчевский П. П., Мисливский А. И. Сорта винограда юга России /Под ред. проф. Л. П. Трошина. — Краснодар: РИЦ «Вольные мастера», 2001.
4. <http://vinogradportal.ru/razvitie-vinograda-na-ukraine/xranenie-stolovogo-vinograda.html>
5. <https://moyvinogradnik.ru/hranenie-vinograda-usloviya-sposoby-pravila>

Дата поступления в редакцию: 21.12.2020 г.

Опубликовано: 27.12.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация». Серия «Студенческий научный вестник», электронный журнал, 2020

© Стасенко М.А., 2020