

## 12. Збереження якості плодів і ягід в післязбиральний період

Світлана Камінська

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Оптимальні для кожної культури умови зберігання (температура, вологість), забезпечують не тільки збереження товарних якостей ягід, а й краще збереження основних біохімічних показників ягід: кислотності, сухих речовин, вітаміну С, фенольних з'єднань.

**Матеріали і методи.** Для зберігання непридатні як передчасно так і пізно зібрані плоди. Для транспортування на значні відстані ягоди знімають з плодоніжками, без нанесення механічних травм, поміщують у плоскі кошики і в них транспортують до місця сортування і пакування. Товарна обробка складається з сортування, калібрування, упакування в тару, маркування.

**Результати.** В умовах неохолоджуваних складів ягоди можуть зберігатись 1-2 доби. Збереженість залежить від ступеню стиглості ягід. Для зберігання збирають:

- аргус — в стадії споживчій стиглості;
- чорну смородину і порічки — в стадії збиральної стиглості, тобто коли ягоди стиглі, але ще міцно тримаються на гронах;
- суниці — за день до повної стиглості разом з чашечкою і частиною плодоніжки.

В стандартних ящиках місткістю 3-4 кг ягоди відправляють до холодильника в камеру попереднього охолодження, де вони проходять товарну доробку і попереднє охолодження при температурі +4-6°C.

Найкраще серед ягід (брусниці, агрусу, чорниці, обліпихи, журавлини, смородини) зберігається журавлина завдяки високому вмісту лимонної (2-3 %) та бензойної (0,02 %) кислот, які є консервантами. Брусницю й чорницю можна тривалий час зберігати в свіжому стані при температурі 0-1°C та відносній вологості повітря не менше 90 %.

Найціннішими серед ягід є смородина як за С-, так і за Р-вітамінною активністю. Ягоди містять до 8 % цукру, до 2,3% кислот. Ягоди чорної смородини в холодильнику можна зберігати до 2-3 місяців. Ягоди, призначені для зберігання, збирають у суху погоду, коли спаде роса. Смородину краще збирати в кистях. Можна збирати і окремі ягоди, але в цьому випадку їх потрібно попередньо обсушити, розсипавши тонким шаром. Упаковані в ящики або кошики ягоди зберігаються до 20 днів. Оптимальна температура зберігання 0°C. Білу і червону смородину в лотках при температурі від 0°C до -1°C можна зберігати 10-15 днів.

Малина і суниця при оптимальних умовах зберігається лише кілька днів. Оптимальна температура зберігання становить 0...0,5°C, відносна вологість повітря 90...95%.

Дикорослі ягоди (чорниця, лохина, брусниця) добре зберігаються в модифікованому газовому середовищі, створюваному в поліетиленових пакетах (товщина плівки 30...60 мкм). Чорниця, лохина - до 15 днів, брусниця - до 2 міс.

**Висновки.** В умовах холодильника встановлено плавне збільшення вмісту цукрів: на 6- у добу ягоди містили на 1,41% цукрів більше, ніж тільки що зібрані. При зберіганні ягід практично відсутні втрати органічних кислот, що, можливо, пов'язано з інтенсивним диханням ягід і витрачанням кислот на частковий гідроліз сахарози до моносахаридів. Вміст пектинових речовин при зберіганні знижується на 0,3 % на добу. Втрати вітаміну С в плодах та ягодах в середньому становить 24% при зберіганні протягом 7 днів.