

УДК 664.8

Д.Є. Філіпішина, студент

Н.Я. Слободян, к.т.н, доцент

В.В. Шутюк, д.т.н, доцент

Національний університет харчових технологій, м. Київ

В.П. Василів, к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України м. Київ

ОСОБЛИВОСТІ ХОЛОДИЛЬНОГО ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Дотримання заданого температурного режиму на всіх етапах руху товарів від виробника до торговельної полиці може бути досягнута тільки в результаті узгоджених дій всіх учасників «холодного» ланцюга поставок, що виглядає в такий спосіб: виробник – транспорт – склад – транспорт – роздрібна мережа.

Сучасний підхід холодильного оброблення продуктів рослинного походження передбачає запровадження безперервного холодильного ланцюга на шляху від виробництва до реалізації. Першою ланкою є швидке охолодження продукції ще в полі, відразу після збору врожаю. Наступним етапом є транспортування в умовах охолодження, зберігання в охолодженому стані на оптових базах, в роздрібних торгових мережах і також, в домашніх умовах. Більшість плодів садових культур найкраще зберігається при температурі близькій 0 °С. Вважається, що з підйомом температури зберігання на кожні 10 °С темпи псування продукції прискорюються у 2...3 рази. Проте, багато видів плодоовочевої продукції не переносять знижених температур зберігання. Температурний оптимум зберігання чутливої до охолодження продукції субтропічного походження (огірки, томати, дині, солодкий перець, баклажани) близько 8 °С, тропічного (кавуни) – близько 12 °С. Оптимальна вологість повітря для більшості видів плодів знаходиться в межах 85...95 %, а овочів 95...98 %. Цибуля, часник, гарбузи найкраще зберігаються за відносної вологості близько 75 %. Ніжні коренеплоди, зелені овочі при 98...100 %. Зниження відносної вологості повітря нижче оптимальної призводить до зростання природних втрат маси. Суттєві відмінності у фізіологічних показниках, біохімічному складі та морфологічній будові між різними групами і навіть сортами плодів та овочів не дозволяють розробити уніфіковані методи і способи їх зберігання.

Висновок. Структура схеми та кількість ланок безперервного холодильного ланцюга залежать від виду харчової сировини та продукту, сезонності заготівлі та виробництва, цільового призначення продукту, рівня життя населення тощо.