

SECTION XIV. FOOD PRODUCTION AND TECHNOLOGY

DOI 10.36074/logos-23.06.2023.23

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДІВ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО З ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЮ ОБРОБКОЮ ПОВЕРХНЕВО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ

ORCID ID: 0000-0002-3590-5593

Калайда Катерина Василівна

кандидат с.-г. наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
Уманський національний університет садівництва

Гайдай Ірина Володимирівна

кандидат техн. наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій
Уманський національний університет садівництва

УКРАЇНА

Сприятливі кліматичні умови, родючі ґрунти та працелюбний народ землі української кожен рік дарують людям врожай різноманітних овочів та плодів. Це цінні та надзвичайно важливі харчові продукти, які здатні збагатити організм людини такими важливими сполуками, як вітаміни, макро- і мікроелементи, вуглеводи, органічні кислоти, білки. Плоди перцю солодкого займають важливе місце в харчуванні людини, оскільки містять найбільше вітамінів та біологічно активних речовин порівняно з іншими овочами. Але серед перерахованих переваг плоди перцю солодкого мають і свій недолік – вони швидко псуються під час зберігання в результаті активності мікроорганізмів [1].

Тривалість зберігання плодів перцю солодкого визначається різними факторами: ґрунтово-кліматичними умовами вирощування, сортовими особливостями, системою захисту від шкідників, строків і способів збирання, товарної обробки і умов зберігання. Плоди повинні бути здоровими і не мати механічних пошкоджень.

При існуючих способах зберігання і транспортування плодів перцю солодкого проходять значні втрати і зниження якості, що приносить значний економічний збиток.

Останнім часом все більшого поширення набула обробка рослинної сировини різними речовинами, що стримують процеси дихання і транспірації, підвищують стійкість продукції до зберігання. Тому дослідження з обробки перцю солодкого сорту Мазурка поверхнево активними речовинами, а саме їстівним покриттям Хітозаном, що дозволить підвищити збереженість овочів є

Найбільш розповсюджена форма псування плодів перцю солодкого в сховищі, яка проявляється швидше всього – в'янення, яке суттєво знижує товарний вид продукції, погіршує консистенцію тканин плоду, що викликає втрату ароматичних речовин, а також сприяє в подальшому розвитку мікробіологічних захворювань [2].

В'янення плодів в холодильнику залежить від багатьох факторів найважливішим з котрих є відносна вологість швидкість руху повітря, температура, ступінь стиглості плодів, спосіб упаковки, тривалість зберігання, наявність механічних і біологічних пошкоджень і т.п.

Дослідуваний період зберігання плодів становив 21 добу, протягом цього часу втрати маси необроблених плодів склала 8,1 %, а використання хітозану в різній концентрації дало можливість отримати втрати маси навіть без охолодження на рівні 5,0-5,2 %, що в 1,5-1,6 рази менше порівняно з втратами маси необроблених плодів.

Застосування охолодження мало позитивний вплив на втрати маси плодів перцю солодкого, таак втрати необроблених плодів за перший тиждень досліджень були 0,7 %, що в 6 раз ефективніше ніж зберігання продукції без охолодження. Обробка хітозаном також мала позитивний ефект. Втрати маси під час першого тижня зберігання склали 0,2-0,3 %

Список використаних джерел:

- [1] Дяченко, О., Галицький, О., & Хиленко, Ю. (2022). ЕКСПОРТНИЙ ПОТЕНЦІАЛ АГРАРНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ. Економічний вісник Причорномор'я, (3).
- [2] Колтунов, В. А., & Калайда, К. В. (2017). Швидкість охолодження плодів перцю солодкого технічної стадії стиглості.