

ХРАНЕНИЕ ФРУКТОВ НА ОСНОВЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Убайдуллаев Ш.А.

*Убайдуллаев Шахзод Азимжон угли – студент,
факультет хранения и переработки фруктов,
Ташкентский государственный аграрный университет, г. Ташкент, Республика Узбекистан*

Аннотация: *статья посвящается вопросам, связанным с переработкой фруктов на основе использования инновационных технологий. В ней даны рекомендации по организации процесса эффективного сохранения качества фруктов.*

Ключевые слова: *фрукт, хранение, переработка, технология.*

Фрукты являются товаром первой необходимости, и обеспечение населения нашей республики качественной плодоовощной продукцией является важнейшей народнохозяйственной задачей страны.

В современных условиях спрос на плодоовощную продукцию постоянно увеличивается. Совершенствование организации производства в данной отрасли связано с созданием на сельскохозяйственных предприятиях и оптовых плодоовощных рынках маркетинговых служб, главными задачами которых являются исследование конъюнктуры рынка, контроль своевременного сбыта продукции, изучение рыночных цен, прогнозирование объемов реализации плодоовощной продукции, информирование населения о качестве и ассортименте [1].

В последние годы в нашей стране потребление овощей и фруктов характеризуется тенденцией к росту. Основными факторами, влияющими на развитие рынка, выступают уровень цен на фрукты и благосостояние населения, как индикатор общей покупательской способности. Также значительное влияние на динамику рынка фруктов оказывают факторы сезонности и качества фруктов. Важнейшим условием рационального использования плодоовощной продукции, снижения потерь и более полного удовлетворения потребностей населения, является развитие сети длительного хранения продукции. Способы и методы хранения плодоовощной продукции позволили усовершенствовать существующие технологии. Важнейшей задачей в рыночных условиях хозяйствования является повышение качества сельскохозяйственных продуктов при хранении и переработке. Сохранность плодоовощной продукции зависит от соблюдения научно-обоснованных режимов хранения.

Качество закладываемой на хранение продукции во многом определяет их сохранность. Длительному хранению подлежит только здоровая продукция высокого качества, соответствующая требованиям стандартов. Издержки при хранении и переработке продуктов снижаются по мере создания более совершенной технической базы, внедрения новых технологических приемов, повышения квалификации специалистов.

Выбор наиболее подходящей технологии хранения овощей зависит от многих параметров: финансовых ресурсов, объема хранимой продукции, вида закладываемых на хранение плодов, необходимости проводить дополнительную сушку плодов перед хранением.

Хранение фруктов на складах, оснащенных системами организации регулируемого микроклимата и контролируемой атмосферы, позволяет значительно увеличить продолжительность хранения продукции и сохранить ее качество. Хранение фруктов в условиях регулируемой газовой среды происходит в специальных овощехранилищах, холодильных камерах, полиэтиленовых контейнерах. Фруктовая продукция хранится в контейнерах, где установлено дополнительное оборудование: газогенераторы, датчики РГС воздуха, адсорберы. Это оборудование управляется специальными программами, что позволяет автоматически создавать и поддерживать в камере РГС с низким содержанием кислорода и контролировать уровень этилена и углекислого газа, которые влияют на биохимические процессы в продукции.

Ключевыми моментами в хранении плодоовощной продукции являются: температура; относительная влажность воздуха; дезинфекция.

Для хранения овощей и фруктов максимально длительное время, обеспечивая наилучшую сохранность качества плодов без использования химической обработки, применяется современная технология хранения в регулируемой атмосфере, основанная на создании и поддержании в объеме хранения определенного состава атмосферных газов, который отличается от обычного атмосферного воздуха измененным процентным содержанием кислорода, азота и диоксида углерода с целью максимального замедления процессов дыхания и приостановления созревания плодов.

В последние годы прогрессивная технология хранения фруктов в регулируемой атмосфере начинает все более широко использоваться в нашей стране. Это осуществляется как путем строительства новых холодильников с РА, так и путем реконструкции существующих холодильников или производственных зданий под эту технологию.

В целях достижения наивысшего результата при хранении продуктов необходимо, чтобы за время доставки фруктового и овощного сырья не происходило существенного изменения его качества; целесообразно иметь охлаждаемые склады с температурой от 0 до плюс 3°С для создания одно-двух суточных запасов фруктового и овощного сырья; перерабатывающие предприятия, имеющие большие мощности, должны иметь охлаждаемые склады, холодильные камеры и линии по заморозке и хранению замороженного сырья или полуфабрикатов для дальнейшей переработки.

Список литературы

1. [Электронный ресурс]. Режим доступа: [www.Ziynet.uz./](http://www.Ziynet.uz/) (дата обращения: 12.08.2019).