

УДК 634.75:631.563

ПРИГОДНОСТЬ ПЛАСТИКОВОЙ УПАКОВКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ

Новик Г. А.

РУП «Институт плодородства»

аг. Самохваловичи, Республика Беларусь

Ягоды земляники обладают десертными вкусовыми качествами, употребляются в пищу в свежем виде и в больших количествах идут на переработку. Из-за большого количества воды плоды земляники не выдерживают длительного хранения и часто малотранспортабельны.

Хранение ягод земляники позволяет увеличить сроки потребления ягод в свежем виде, а также продлить сроки ее переработки.

Землянику необходимо собирать непосредственно в упаковку, в которой она будет храниться (в одно касание), что позволит наименьше травмировать ягоды перед закладкой на хранение.

Целью исследований было изучить пригодность пластиковой упаковки объемом 1500 мл для трёх сортов земляники садовой к кратковременному хранению в условиях обычной газовой среды (ОГС). Температура хранения $+1 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$.

В отделе хранения и переработки РУП «Институт плодородства» изучены показатели качества земляники садовой при хранении в пластиковой упаковке объемом 1500 мл, с высотой слоя ягод 10 см. в обычной газовой среде. Средняя масса ягод в контейнере 500 г.

Срок хранения составил 10 дней. При съеме с хранения определяли следующие показатели: выход здоровых ягод, естественную убыль массы и брак (раздавленные ягоды и гниль).

Определено, что выход здоровых ягод – основной количественный показатель у сортов Кимберли, Зенга-Зенгана, Вима Рина (первого сбора) был выше 50% и варьировался от 96,7% у сорта Кимберли до 77,9% у сорта Зенга-Зенгана.

Естественная убыль массы ягод земляники садовой представляет собой сумму потерь влаги при транспирации с поверхности ягод, а также потери массы при разложении органических веществ в процессе дыхания. Исследования показали, что максимальная убыль массы ягод была у сорта Зенга-Зенгана (4,3%). Минимальное значение естествен-

ной убыли массы было у сорта Кимберли (3,3%). У сорта Вима Рина этот показатель составил (3,6%).

Наличие раздавленных ягод у сорта Зенга-Зенгана составило 10,8%, у сорта Вима Рина 3,1%. Сорт Кимберли не имел раздавленных ягод.

Гнили у сорта Кимберли после снятия с хранения не обнаружено. У сорта Вима Рина этот показатель составил 2,0%.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что пластиковая упаковка объёмом 1500 мл при высоте плодового слоя 10 см. пригодна для непосредственного сбора ягод в эту упаковку и дальнейшего кратковременного хранения ягод без изменения их товарного качества.

ЛИТЕРАТУРА

1. Говорова, Г. Ф. Земляника: прошлое, настоящее, будущее / Г. Ф. Говорова, Д. Н. Говоров. – М.: Росинформагротех, 2004. – 348 с.
2. Гудковский, В. А. Эффективность модифицированной атмосферы при хранении плодов, ягод и овощей / В. А. Гудковский, Л. В. Кожина, А. Е. Балакирев, Ю. Б. Назаров – Официальный сайт ассоциации производителей плодов, ягод и посадочного материала [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://asprus.ru/blog/effektivnost-modificirovannoj-atmosfery-pri-xranenii-plodov-yagod-i-ovoshhej/>. - Дата доступа: 18.08.2013.
3. Dierend, W. Erhöhung der Temperatur bei der Apfellaagerung durch Einsatz von 1-MCP / W. Dierend - Erwerbs-Obstbau, - 2012. - № 54. – P. 31-41.
4. Dannehl, D. Untersuchungen zur Lagerung von Erdbeeren unter Berücksichtigung verschiedener Verpackungsmaterialien / D. Dannehl, S. Huyskens-Keil, U. Schmidt - Erwerbs-Obstbau / 2008 - № 50. – P. 49-61.

УДК 664.78

ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ЗАМАЧИВАНИЯ ЗЕРНА ПОЛБЫ

Олейник С. Г., Лисюк Г. М., Запаренко А. В.

Харьковский государственный университет питания и торговли
г. Харьков, Украина

Сегодня на рынке хлебобулочных продуктов особую популярность приобретает зерновой хлеб, пищевая ценность которого выгодно отличается от традиционных изделий благодаря использованию в его технологии всего потенциала полезных веществ зерна. Однако содержание белка в зерновом хлебе остаётся недостаточным, что обусловлено сортовыми особенностями используемых зерновых культур – пшеницы, ржи и тритикале. В этой связи нами в технологии зернового хлеба предложено использование высокобелковой злаковой культуры