

-156:621.798.1

СОХРАНЯЕМОСТЬ ПОЗДНЕСПЕЛЫХ ГИБРИДОВ КАПУСТЫ ЦВЕТНОЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА УПАКОВКИ

Л. М. ПУЗИК

Харьковский национально-технический университет сельского хозяйства им. П. Василенко,
п. Докучаевское, Украина, 62483, e-mail: Ludapusik@gmail.com

Л. А. ГАЕВАЯ

Харьковский национальный аграрный университет им. В. В. Докучаева,
п. Докучаевское, Украина, 62483, e-mail: Gaevaaludmila9@mail.com

(Поступила в редакцию 18.04.2018)

Жизнедеятельность овощей во время хранения сопровождается физическими изменениями, химическими и физиологическими процессами, которые обусловлены испарением влаги, дыханием продукции, изменением содержания компонентов химического состава. В результате этого происходит увядание, потеря пищевой ценности, изменение вкусовых свойств продукции, которая хранится. Во время дыхания расходуется сухие вещества, испаряется влага, что приводит к уменьшению массы продукции, то есть к естественной убыли.

Проведена сравнительная оценка способов упаковки капусты цветной позднеспелой. Определено влияние способов упаковки на естественные потери продукции и потери её от болезней и физиологических расстройств во время хранения. Установлены сроки хранения капусты цветной позднеспелой в зависимости от разных способов упаковки и выход стандартной продукции в конце хранения. Исследованиями установлено, что сохранность головок капусты цветной позднеспелой зависит от способа упаковки. При упаковке в полиэтиленовую пленку толщиной 40 мкм срок хранения капусты цветной увеличивался до 40–110 суток. Вследствие использования в качестве упаковки стретч-пленки поливинилхлоридной толщиной 8 мкм срок хранения увеличивался до 100–150 суток в зависимости от гибрида, сравнительно с хранением капусты цветной в ящиках с полиэтиленовыми вкладышами. Упаковка головок капусты цветной в стретч-пленку перфорированную толщиной 8 мкм продлевала срок хранения продукции до 50–70 суток в зависимости от гибрида. Больший выход стандартной продукции был получен при упаковке головок капусты цветной в стретч-пленку толщиной 8 мкм и составлял 83,7–89,8 % в зависимости от гибрида.

Ключевые слова: капуста цветная, сохранность, упаковка, срок хранения, выход стандартной продукции.

Vitality of vegetables during storage is accompanied by physical changes, chemical and physiological processes, which are caused by evaporation of moisture, breathing of products, changes in the content of components of chemical composition. As a result of this, there is wilting, loss of nutritional value, changes in the taste characteristics of the products stored. During breathing, dry substances are consumed, moisture evaporates, which leads to a decrease in the mass of production, that is, to natural loss. A comparative assessment of the methods of packing late maturing cauliflower was carried out. The influence of packing methods on the natural losses of products and their loss from diseases and physiological disorders during storage is determined. The shelf life of late-maturing cauliflower was determined depending on different packing methods and the output of standard products at the end of storage. Studies have established that the preservation of heads of late-maturing cauliflower depends on the method of packaging. When packing in polyethylene film with a thickness of 40 microns, the shelf life of cauliflower increased to 40-110 days. Due to the use of a 8-micron-thick pvc stretch film as a packing, the shelf life increased to 100-150 days, depending on the hybrid, compared to storing cauliflower in boxes with polyethylene inserts. Packing heads of cauliflower in a perforated stretch film with a thickness of 8 microns prolonged the shelf life of products to 50-70 days, depending on the hybrid. A larger yield of standard products was obtained when packing heads of cauliflower into a stretch film with a thickness of 8 μm and was 83.7-89.8%, depending on the hybrid.

Key words: cauliflower, preservation, packaging, shelf life, output of standard products.

Введение

-

7 2 16 2

2

2

30
92

2

-

Основная часть

-

-

F_1

1

1,
5

2

-

95

-15-

-82

-

-

-

-

1, 13,7 F₁ 1 12,7 14,3
15,3 15,5 %

1

1).

Сохраняемость головок позднеспелых гибридов капусты цветной в зависимости от способа упаковки,

%

		2015	2016	2015	2016	2015	2016	2015	2016
F ₁		10	10	15,3	15,5	0,0	0,0	84,7	84,5
		80	60	13,8	10,0	5,0	7,0	81,2	83,0
		150	130	10,0	6,0	2,0	10,0	88,0	84,0
		70	70	10,3	10,1	3,0	4,0	79,6	85,9
1		10	10	14,3	12,7	0,0	0,0	85,7	87,3
		110	70	10,3	10,0	4,0	7,0	85,7	83,0
		130	110	10,2	6,3	2,0	10,0	87,8	83,7
		70	60	12,5	10,1	2,0	3,0	85,5	86,9
1		10	10	18,5	13,7	0,0	0,0	81,5	86,3
		80	40	11,6	10,2	5,0	6,0	83,4	83,8
		150	100	10,1	6,3	1,0	10,0	88,9	83,7
		70	50	12,8	10,3	3,0	5,0	84,2	84,7
05		3,4		0,6		0,3		0,8	
05		4,5		0,3		0,4		0,9	
05		3,0		0,4		0,2		0,7	

05

1 10,0

1

05

1
05 = 0,3

(10,2 11,6

1, 4

1

F₁

1

1).

-

05

1, 110

1

1, 6,3 10,2 1

1

1 10,1
86,3

-

-

86,2 %).

1,

-

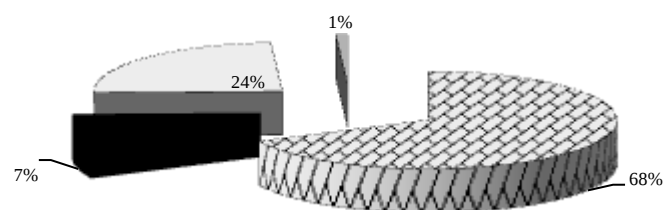
84,0

05

52

76 %.

24



Заклучение

-

-

89,8

ЛИТЕРАТУРА

1. ,
2. , - / . , 2010. 324

168 :

<http://www.lol.org.ua/rus/showart.php?id=32770>

4. ,
5. ,

6. ,

5-

7. ,

8

-15-86

128

-95.

1997.

-82

2007.

11. ,