

16-30

ДУБЛЕТ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ЗОНАЛЬНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ САДОВОДСТВА И ВИНОГРАДАРСТВА

Т.Г. Причко

УБОРКА, ХРАНЕНИЕ И ТОВАРНАЯ ОБРАБОТКА ЯБЛОК

Рекомендации

16-00031



Краснодар
2015

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский
институт садоводства и виноградарства

УБОРКА, ХРАНЕНИЕ И ТОВАРНАЯ ОБРАБОТКА ЯБЛОК

Рекомендации

Краснодар
2015

УДК 664.8:634.11:631.55

ББК 65.9

П 776

Рекомендации подготовили:

ФГБНУ Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский
институт садоводства и виноградарства,

зав. ФНЦ «Садоводство», главный научный сотрудник,
д.с.-х.н., профессор

Т.Г. Причко

Причко, Т.Г.

П 776 Уборка, хранение и товарная обработка яблок. Рекомендации. – Краснодар, 2015. – 122 с.
ISBN 978-5-98272-103-7

В рекомендациях рассматриваются вопросы определения оптимальных сроков уборки урожая яблок по основным показателям качества, включающих твердость мякоти, содержание крахмала, сухих веществ, сахаров, кислот; организация технологии уборки и технологии длительного хранения плодов; причины возникновения физиологических заболеваний в период выращивания, хранения и меры, обеспечивающие снижение потерь в холодильнике.

Рекомендации одобрены и рекомендованы к печати методическим советом функционального научного центра «Садоводство» Северо-Кавказского зонального научно-исследовательского института садоводства и виноградарства (протокол № 8 от 15 июня 2015 г.).

ISBN 978-5-98272-103-7

УДК 664.8:634.11:631.55
ББК 65.9

© ФГБНУ СКЗНИИСиВ, 2015
© Т.Г. Причко, 2015

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
Определение оптимальных сроков уборки урожая яблок	6
Характеристика степени зрелости яблок.....	7
Организация уборки урожая	17
Подготовка холодильника к приему фруктов	21
Дезинфекция камер.....	22
Проверка герметичности камер.....	26
Закладка плодов на хранение в холодильник	28
Обработка плодов препаратом SmartFresh.....	31
Размещение контейнеров в камере постоянного хранения	35
Условия хранения	40
Хранение плодов в контролируемой атмосфере.....	44
Товарная обработка плодов	49
Способы упаковки яблок.....	54
Виды упаковочной тары.....	59
Сортовые формы, отражающие качественные показатели яблок в съемной зрелости и требования к режимам их хранения	64
– Айдаред.....	65
– Голден Делишес	66
– Голд Раш	67
– Гренни Смит.....	68
– Кубанское багряное	69
– Либерти	70
– Лигол.....	71
– Марго	72
– Моди.....	73
– Орфей.....	74
– Память Есаулу.....	75
– Прикубанское.....	76

– Ред Делишес	77
– Ренет Симиренко	78
– Ренет кубанский	79
– Старкрымсон	80
– Топаз	81
– Флорина	82
– Чемпион	83
Повреждения плодов яблони в период выращивания	84
Повреждения плодов, вызванные технологическими факторами хранения	95
Повреждения плодов, вызванные жизнедеятельностью микроорганизмов	106
Методы исследований товарных качеств плодов	110
Метод определения твердости мякоти яблок	111
Методы определения съемной зрелости плодов яблони	113
Список использованной литературы	121