

ХРАНЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПЛОДОВ И ЯГОД Storage of certain types of fruits and berries

Д. К. Кураш, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

Хранение плодов и ягод является одной из важнейших задач для тех, кто заботится о своем здоровье и питании. Каждый вид плодов и ягод имеет свои особенности и требует определенных условий хранения, чтобы сохранить свои полезные свойства и вкус.

Ключевые слова: хранение, яблоко, апельсин, виноград, банан, клубника.

Summary

Storing fruits and berries is one of the most important tasks for those who care about their health and nutrition. Each type of fruit and berries has its own characteristics and requires certain storage conditions in order to preserve its useful properties and taste.

Keywords: storage, apples, oranges, grapes, banana, strawberries.

Рассмотрим, как правильно хранить некоторые из наиболее распространенных видов плодов и ягод.

1. Хранение яблок. Яблоки являются одним из наиболее популярных видов фруктов в мире. Они богаты витамином С, клетчаткой и другими полезными веществами. Однако, чтобы сохранить свои вкусовые и лечебные свойства, яблоки необходимо хранить в определенных условиях.

Во-первых, яблоки лучше хранить в прохладном и сухом месте при температуре не выше +5 °С. Они могут быть хранены на кухне в специальном ящике для фруктов или в холодильнике на нижней полке.

Во-вторых, яблоки следует хранить отдельно от других фруктов и овощей, так как они могут выделять этилен, которое стимулирует развитие микроорганизмов.

Правильно хранимые яблоки могут сохранять свои свойства до нескольких месяцев.

2. Хранение бананов. Бананы являются еще одним популярным видом фруктов, которые нужно хранить в соответствии с их особенностями.

Бананы следует хранить при температуре от +13 до +15 °С и при относительной влажности воздуха не менее 85%. Они также не должны быть хранены в холодильнике, так как это может привести к ускоренному созреванию.

Чтобы продлить срок хранения бананов, их можно упаковать в бумагу или пластиковый пакет. Для этого необходимо обмотать каждый банан в бумагу или положить их в пакет, после чего сделать несколько небольших отверстий для циркуляции воздуха.

3. Хранение клубники. Клубника – это ягода, которая быстро портится и требует особого ухода и условий хранения.

Клубнику следует хранить в холодильнике при температуре от 0 до +4 °С и при относительной влажности не менее 90%. Однако, перед тем как поместить ягоды в холодильник, их необходимо отсортировать и удалить все поврежденные или пережившие свои лучшие дни ягоды.

Если вы покупаете свежую клубнику в торговом центре, необходимо помнить, что она быстро портится и нуждается в достаточной вентиляции, поэтому не следует ее закрывать в пластиковый пакет.

4. Хранение винограда. Виноград – это еще одно популярное ягодное растение, которое следует хранить в соответствии с его особенностями.

Хранить виноград необходимо при температуре от 0 до +2 °С и относительной влажности не менее 80%. Также виноград следует хранить в прохладном месте, например, в холодильнике на нижней полке.

Перед тем, как поместить виноград в холодильник, его необходимо отсортировать и удалить все поврежденные ягоды. Также можно перебрать ягоды и удалить все косточки, что позволит сохранить виноград свежим в течение большего времени.

5. Хранение апельсинов. Апельсины – это фрукты, богатые витамином С и красивым цветом кожицы. Однако, чтобы сохранить их свежесть и полезные свойства, апельсины следует хранить в соответствии с их особенностями.

Апельсины лучше всего хранить в прохладном, сухом месте при температуре от +3 до +8 °С. Они могут быть хранены на кухне или в холодильнике на нижней полке.

Перед тем, как хранить апельсины, их необходимо отсортировать и удалить все поврежденные или затвердевшие фрукты. Также необходимо периодически проверять апельсины на наличие гнили или плесени.

Заключение

Хранение плодов и ягод – это важный аспект здорового питания и сохранения их полезных свойств. Каждый вид фруктов и ягод имеет свои особенности, и следование приведенным выше рекомендациям поможет сохранить свежесть и вкус любых плодов и ягод.

Библиографический список

1. *Борисова М. Л.* Практикум по дисциплине «Технологическое оборудование по переработке сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. Ярославль: Ярославская ГСХА, Часть 1: Технологическое оборудование по переработке продукции растениеводства. 2016. 108 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131363> (дата обращения: 03.05.2023).

2. *Сапукова А. Ч.* Технология производства плодов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А. Ч. Сапукова, А. А. Магомедова, С. М. Мурсалов. Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. 159 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130653> (дата обращения: 03.05.2023).