УДК 631.56:635.34/.36

ХРАНЕНИЕ КАПУСТЫ
Cabbage storage

А. П. Чебыкина, 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 продукции в больших количествах требует изучения свойств продукции как объекта для правильной разработки хранения продукции. В связи с этим для разработки новых способов хранения были созданы научно-исследовательские институты. В нашей стране в больших количествах на хранение закладывают именно белокочанную капусту, но помимо неё занимаются хранением и краснокочанной, брюссельской, цветной капусты и даже брокколей. В данной статье будут рассмотрены рекомендации по хранению капусты, расписаны способы хранения для разных видов капусты, а также представлены типы хранилищ для плодовоовощной продукции, преимущественно для капусты.

Ключевые слова: хранение капусты, белокочанная капуста, типы хранилищ, рекомендации по хранению капусты.

Summary

Storing products in large quantities requires studying the properties of products as an object for the proper development of product storage. In this regard, research institutes have been established to develop new storage methods. In our country, white cabbage is put into storage in large quantities, but in addition to it, red cabbage, Brussels sprouts, cauliflower and even broccoli are also stored. In this article, recommendations for storing cabbage will be considered, storage methods for different types of cabbage will be described, and types of storage facilities for fruit and vegetable products, mainly for cabbage, will also be presented.

Keywords: cabbage storage, white cabbage, storage types, cabbage storage recommendations.

Капуста считается главной плодоовощной культурой по площадям возделывания. Существует более 100 видов капусты, но в нашей стране большим спросом пользуется именно белокочанная капуста. Капуста входит в список продуктов первой необходимости после картофеля и хлеба, поэтому трудно отрицать её важную роль в рационах не только людей, но и животных [4]. Виды капусты:

1) белокочанная капуста;
2) краснокочанная капуста;
3) брокколи;
4) цветная капуста;
5) брюссельская капуста;
6) савойская капуста.

Капусту на овощехранилищах хранят в основном 7-8 месяцев. Во время хранения в ней происходят различные биохимические процессы, которые оказывают большое влияние на вкус

и качество продукции. При правильном соблюдении условий хранения потери могут быть незначительными, но если условия хранения не соблюдаются, то ущерб может возрасти, вследствие порчи продукция в пищу не допускается.

Капуста при хранении поглощает кислород, тем самым выделяя углекислый газ, поэтому если кислорода будет не хватать, то продукции постепенно начнёт погибать, поэтому в хранилищах всегда должен быть кислород. Также хранилища должны систематически проветриваться. Если температуру в хранилищах понижают, то следует удалять и углекислый газ, который при высокой концентрации наносит вред продукции [2].

Капусту хранят при температуре 0 градусов с небольшими погрешностями. Нельзя допускать критически низкую температуру, так как кочаны начнут подмерзать и терять свой ценный химический состав, а также способствует развитию различные болезни. Влажность на овощехранилищах нужно поддерживать в районе 90-95%.

Чтобы продукция не поражалась различными болезнями необходимо систематически проводить профилактические мероприятия, проводить дезинфекцию хранилищ, отбирать здоровую продукцию на хранение без серьезных механических повреждений. Закладывать на зимнее хранение нужно только те сорта, которые хорошо переносят низкие температуру и устойчивы против болезней. Чтобы сохранить товарный вид продукции, её пищевые и вкусовые качества капусту следует хранить в контейнерах или в ящиках [5].

Требования к качеству. Качество продукции должно соответствовать стандартам ГОСТ 1724-85 «Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия». Кочаны должны быть свежие, целые, без механических повреждений, типичной для сорта формы и цвета. Запах и вкус также должны быть характерны для определенного вида капусты, кочан должен быть плотный, не допускаются к хранению рыхлые кочаны. Масса кочана должна составлять 0,6-0,8 кг. Не допускается к хранению капуста с трещинами, с механическими повреждениями от вредителей [1].

Типы хранилищ. Основной тип хранилища это хранилища с активной вентиляцией. Подготовка такого хранилища начинается практически сразу, для этого хранилища очищают от мусора и остатков прошлой продукции, проводят уборку всей прилегающей территории и чистят вентиляционные каналы. Далее проводят осмотр оборудования и при необходимости проводят ремонт. Контейнера и ящики также подлежат санитарной чистке. Чтобы в хранилищах не было вредителей все трещины и щели заделывают строительными материалами и проводят дезинфекцию ядохимикатами специально от грызунов. Отремонтированное и очищенное помещение проветривают на летний период перед закладкой продукции. Само хранение продукции выглядит так: кочаны укладывают штабелем на пол хранилища на вентиляционные каналы высотой 2-3 метра, оставляя вдоль стен проходы. Капусту укладывают лежких сортов без повреждений и в сухую прохладную погоду. Также помимо проходов у стены оставляют проход по центру, боковые штабеля делятся на отдельные секции длиной 4-8 метров на 20-40 тонн, делается это для того, чтобы в случае порчи в какой-либо секции штабеля можно было предпринять меры для потери минимального количества продукции [3].

Библиографический список

1. ГОСТ 1724-85 "Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия".

2. *Коломейченко В. В*. Полевые и огородные культуры России. Корнеплоды [Электронный ресурс]: монография. 2-е изд., испр. СПб.: Лань, 2022. 500 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206471 (дата обращения: 14.05.2023).

3. Овощеводство [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / В. П. Котов, Н. А. Адрицкая, Н. М. Пуць [и др. 7-е изд., испр. СПб.: Лань, 2022. 496 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/189370 (дата обращения: 14.05.2023).

4. Хранение продукции: методические рекомендации [Электронный ресурс] / С. А. Семина, О. Н. Кухарев, Н. И. Остробородова и др. Пенза: ПГАУ, 2018. 86 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131081 (дата обращения: 14.05.2023).

5. *Широков Е. П., Полегаев В. И*. Хранение и переработка продукции растениеводства: практикум. М.: Колос, 2000.