

## ТЕХНОЛОГИЯ И СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ МОРКОВИ Technology and methods of storing carrots

Д. П. Приманченко, 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

В данной статье будет представлена технология хранения моркови. Соблюдение всех условий хранения моркови – главный залог сохранения высокого качества продукции. Успешность сохранности напрямую зависит от того, насколько грамотно был убран урожай.

**Ключевые слова:** хранение моркови, условия, способы.

### Summary

This article will present the storage technology of carrots. Compliance with all storage conditions for carrots is the main guarantee of maintaining high quality products. The success of preservation directly depends on how competently the crop was harvested.

**Keywords:** storage of carrots, conditions, methods.

Морковь является одной из самых популярных плодов среди овощных культур. Обладает рядом необходимых для человека источников солей, витаминов и макроэлементов. Также в моркови содержится большое количество сахаров – 6-8%. Обладает каротином, содержание которых превосходит все другие плоды.

### *Особенности при хранении*

- Морковь любит низкие температуры, хранение должно осуществляться в состоянии глубокого покоя. При хороших условиях рост моркови продолжается. При высокой температуре начинает прорастать.
- На моркови могут быть механические неглубокие повреждения и способность к зарубцовыванию – эта способность сохраняется ещё некоторое время после уборки.
- При увядании морковь теряет устойчивость к болезням.
- Также при подмораживании морковь долго не выдерживает и погибает.

Морковь пригодна для хранения в овощехранилищах, ямах, подвалах, в штабелях, ящиках и полиэтиленовых мешках. В процессе хранения большая партия моркови может испортиться, особенно та, которая находится сверху, так как происходит избыток влаги. Также полностью от влаги избавиться не получится. Помещения для хранения необходимо проветривать, накрывать морковь мешками. В производстве насыпают песок сверху на каждый ряд. Если в помещении будет низкая влажность, это негативно скажется на урожае, при этом будет происходить порча плодов.

Для того чтобы начать хранение моркови, её нужно просушить и подержать несколько часов на свежем воздухе, также таким методом отлипнет оставшаяся земля.

Размещение в хранилищах – навалом, в ящиках, в мешках, в поддонах.

Навалом – необходимо при этом способе хранения соблюдать свои правила. Высота насыпи должна быть не более 2-3 метров.

При хранении в мешках – 3 метра.

В ящиках хранение происходит на штабелях не более 6 метров в высоту.

Циркуляция воздуха должна быть интенсивная, чтобы происходила достаточное охлаждение урожая. Сохранять температурный и влагообменный режим. Оптимальное значение циркуляции воздуха должна доходить до 120 метров кубических/ т\*ч.

В самом начале охлаждения помещения циркуляция воздуха должна быть до 70 м<sup>3</sup>/т\*ч, также смотрят еще на климат, где будет производиться хранение. Зимой следует понижать интенсивность на 50 %.

Воздух должен циркулировать при начальной стадии хранения ежедневно, в дальнейшем можно сократить и до каждых 3 суток.

С таким процессом, как воздухообмен в хранении, связана конденсация влаги, которая может вызывать заболевания и гниение овощей.

После того как начался заключительный этап хранения и морковь уже начинают выгружать из камеры хранения, смотрят на условия, чтобы ни в коем случае они не изменялись, а оставались прежние. Исключают конденсацию влаги с помощью обдува теплым воздухом урожая, чтобы температура на её поверхности была на 0,5-1,5 градуса выше той температуры, которая была в помещении на момент выгрузки урожая.

Рекомендуемый срок реализации такой моркови после снятия её с хранения – не более 10 суток.

Упаковка моркови должна сохранить первоначальный вид моркови. Для упаковывания используют материалы, которые должны быть одобрены органами Госсанэпиднадзора Минздрава России. Пакуют в потребительскую тару, морковь сортируют по качеству и размеру, чтобы в упаковке была однородной.

### **Библиографический список**

1. Хранение моркови [Электронный ресурс]. Режим доступа: [https://holvent.com/articles/5-hranenie\\_morkovi/](https://holvent.com/articles/5-hranenie_morkovi/) (дата обращения: 07.05.2023).
2. Технология хранения моркови [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.referat911.ru/Selskoe-hozyaistvo/tehnologiya-hraneniya-morkovi/351416-2782117-place5.html> (дата обращения: 07.05.2023).
3. Способы и методы хранения моркови [Электронный ресурс]. Режим доступа: [https://revolution.allbest.ru/agriculture/00387679\\_0.html](https://revolution.allbest.ru/agriculture/00387679_0.html) (дата обращения: 07.05.2023).
4. Режимы и способы хранения моркови [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=669357> (дата обращения: 07.05.2023).