

УДК 631.5:635.1/8:664.8

ВПЛИВ ФАКТОРІВ ВИРОЩУВАННЯ, СТРОКІВ ЗБИРАННЯ, СТУПЕНЯ СТИГЛОСТІ НА БІОЛОГІЧНІ І ХАРЧОВІ ЯКОСТІ КОНСЕРВОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Голяковська В. В., здобувачка вищої освіти
Рурик В.В., асистент
Миколаївський національний аграрний університет

Фактори вирощування включають різноманітні аспекти, такі як якість ґрунту, використання добрив та пестицидів, кліматичні умови тощо. Найважливішим фактором вирощування, який впливає на біологічні і харчові якості консервованої продукції, є використання добрив та пестицидів.

Оптимальне використання цих засобів може покращити врожайність та якість сільськогосподарської продукції, забезпечуючи безпечні та поживні продукти для споживачів.

Організація, терміни, техніка знімання фруктів і збирання овочів впливають на їхню якість та здатність до зберігання. Впровадження технічних засобів для збору врожаю є необхідним процесом, і вдосконалення та раціональне використання техніки є дуже ваговою складовою процесу збереження зібраної сільськогосподарської продукції.

Основною задачею при збиранні урожаю є запобігання механічним пошкодженням продукції. Механічні пошкодження плодів та овочів при зніманні і завантаженні у тару сягають 20%. Травмована продукція швидко уражається хворобами, її неможливо довго зберігати.

Вплив строків збирання на біологічні і харчові якості консервованої продукції може бути великим, оскільки момент збирання впливає на зрілість, смак, текстуру та поживну цінність сільськогосподарських продуктів. Оптимальний момент збирання залежить від ступеня стиглості продуктів. Недостатньо стиглі або перезрілі сільськогосподарські продукти можуть мати гірший смак та меншу кількість поживних речовин, що впливає на якість консервованої продукції. Момент збирання може впливати на збереження вітамінів, мінералів та інших корисних речовин у продуктах під час процесу консервування (деякі вітаміни та антиоксиданти можуть розкладатися під час зберігання, особливо у перезрілих фруктах та овочах), на текстуру та структуру продуктів після консервування (перезрілі фрукти та овочі можуть стати м'якими та тьмяними після процесу консервування), на смакові якості продуктів (деякі фрукти та овочі можуть мати кращий смак, якщо їх збирати на піку зрілості), на безпеку продуктів (недостатньо стиглі або перезрілі продукти можуть бути більш схильними до бактерій або грибків, що може призвести до псування продуктів або викликати харчові отруєння).

Отже, вибір оптимального моменту для збирання продуктів перед консервуванням важливий для забезпечення високої якості та безпеки консервованої продукції.

Своєчасне знімання фруктів та збирання овочів забезпечує їхню високу поживну цінність, придатність до зберігання, переробки, транспортування, сприяє зменшенню втрат.

Не вся вирощена сільськогосподарська продукція придатна для консервування через недотримання промислової технології вирощування та збирання, використання невідповідного ботанічного сорту. У більшості країн Європи переробляють понад 50% вирощених овочів та більше 60% фруктів. В Україні ці показники дещо нижчі, тож у нашій державі перспективним є нарощування виробництва високовітамінних консервованих продуктів із овочів, зеленого горошку, перцю солодкого, високовітамінних консервів із смородини, суниць та інших ягід.

Вплив ступеня стиглості на біологічні і харчові якості консервованої продукції може бути значним. Оптимальний момент збирання продуктів для консервування важливий, оскільки ступінь стиглості впливає на різні аспекти якості продукту:

- продукти, зібрані на піку стиглості, зазвичай мають більш насичений та приємний смак. Наприклад, фрукти можуть бути солодшими та соковитими, а овочі - більш ароматними.
- продукти, які зібрані занадто рано, можуть бути жорсткими або недозрілими, що може вплинути на їхню консистенцію після консервування. З іншого боку, перезрілі продукти можуть мати м'якшу текстуру.
- ступінь стиглості може впливати на вміст вітамінів, мінералів та інших корисних речовин у продукті. Наприклад, деякі вітаміни, такі як вітамін С, можуть бути більш концентровані у стиглих фруктах та овочах.
- продукти, зібрані на піку стиглості, можуть краще зберігатися під час консервування, оскільки вони мають більш стійку структуру та менше схильні до розпаду. Недостатньо стиглі або перезрілі сільськогосподарські продукти можуть швидше псуватися.
- недостатньо стиглі або перезрілі продукти можуть бути більш схильними до контамінації бактеріями або грибками, що може вплинути на безпеку продуктів після консервування.

Список використаних джерел

1. Зберігання і переробка продукції рослинництва : навч. посібник / Г.І. Подпрятюв, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков, В. С. Хилевич. Київ : Мета, 2002. – 495 с.
2. Колтунов В. А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання. 2 ч. : монографія. Київ : Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2004. 249 с.
3. Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Умань, 2005. 614 с.

4. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: навч. посібник. Київ : Вища освіта, 2004. 272 с.

УДК 631.5:635

ВПЛИВ СТРОКІВ ЗБИРАННЯ НА ТОВАРНІ І ТЕХНОЛОГІЧНІ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

Землянухіна В. М., здобувачка вищої освіти
Рурик В.В., асистент
Миколаївський національний аграрний університет

Строки збирання мають важливий вплив на якість продукції рослинництва як з товарної, так і з технологічної точки зору. Кожен вид рослин має свою власну оптимальну стадію зрілості для збирання. Збирання рослин відбувається зазвичай у фазу, коли вони мають максимальну концентрацію корисних речовин та мінімальну кількість втрат через псування або руйнування. Час збирання може значно впливати на товарні якості продукції. Наприклад, виноград збирають у конкретний період, щоб досягти оптимальної солодкості та кислотності ягід. Також, неправильний час збирання може призвести до псування, втрати ваги або втрати харчових якостей продуктів. В залежності від технології збирання (ручний збір, механізований збір тощо), якість продукції може змінюватися. Наприклад, механізований збір може бути ефективним, але може також пошкодити деякі культури або вплинути на їхню зовнішній вигляд.

Строки залежать від стиглості й вологості зерна, стану посівів і способу збирання. За роздільного збирання, коли рослини скошують у валки, строки залежно від досягання зерна настають на 10–14 днів раніше порівняно з прямим комбайнуванням. Але слід пам'ятати, що надто раннє збирання зернових культур, так само й їх перестій, істотно знижують урожайність. Якщо скосити посіви у валки передчасно, коли зернівка перебуває у фазі тістоподібної стиглості (вологість — 45–50%), недобір урожаю озимої пшениці може сягати 16–18%, погіршуються також показники якості (маса 1000 зернин і натура зерна, енергія проростання і схожість насіння, вміст клейковини тощо). Запізніле збирання, наприклад, за 20 днів після настання повної стиглості, зумовлює втрати 10–12% урожаю. Це відбувається внаслідок осипання, пошкодження клопом-черепашкою, подрібнення і травмування зерна. За перестоювання збіжжя на величину та якість врожаю особливо негативно впливає дощова погода.

Якщо продукцію не збирають вчасно, це може призвести до псування або втрати ваги під час зберігання та транспортування. Також, збір продукції в