

УНИВЕРСИТЕТ ИТМО

РЕФЕРАТ: Приёмка, контроль качества
семечковых плодов, поступающих на
холодильное хранение .
ГОСТ 27819-88

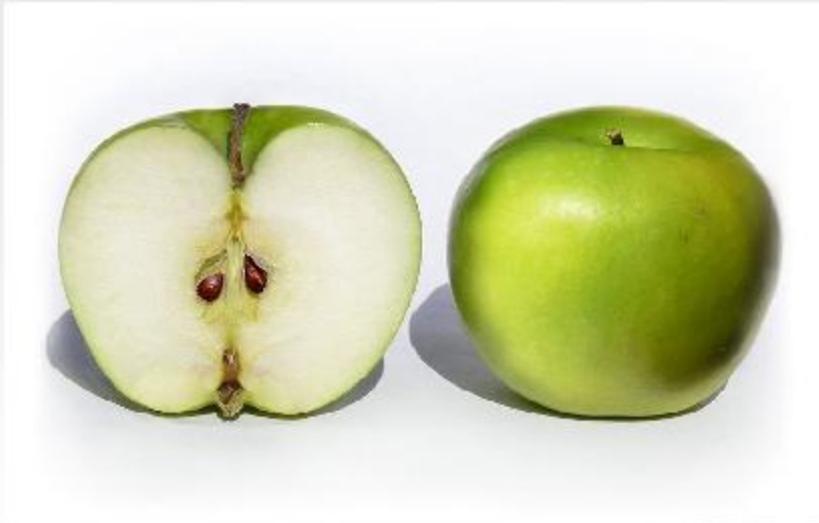
Латипов.Д
Группа Т3405

Санкт-Петербург, 2018

Семечковые



Семечковые плоды состоят из кожуры, плодовой мякоти и камеры с семечками. Наиболее распространённые культуры семечковых- яблоки, груши и айва.





Лежкоспособность семечковых плодов обусловлена их способностью дозревать, которая присуща только осенним и зимним сортам яблок и груш.



Требования к яблокам, закладываемым на хранение

- 1 Яблоки, закладываемые на хранение, должны быть не ниже 2-го товарного сорта по ГОСТ 21122, 1-го товарного сорта по ГОСТ 16270 или по ГОСТ 27572
- 2 Состояние съемной зрелости при уборке определяют по совокупности следующих признаков: легкость отделения плода от плодушки, окраска кожицы плодов, степень побурения семян, и степень гидролиза крахмала в плодах по йод-крахмальной пробе



Условия складирования



**Оптимальная температура и сроки хранения яблок
различных сортов (продолжение)**

| Сорт яблока | Сроки съема, обеспечивающие хорошую лежкость плодов | Температура хранения, °С | Продолжитель- ность хранения, мес. |
|------------------------------|--|-------------------------------------|---|
| Джонатан, Старкинг | Полная съемная зрелость | 1–2 | 6–7 |
| Антоновка новая | Полная съемная зрелость | 1–2 | 4–5 |
| Славянка | Начало съемной зрелости | 1–2 | 4–5 |
| Осеннее полосатое, Бабушкино | Полная съемная зрелость | 1–2 | 3–4 |
| Ренет шампанский | Начало съемной зрелости | 2–3 | 7–8 |
| Богатырь | Начало съемной зрелости | 2–3 | 5–6 |
| Победитель | Начало съемной зрелости | 2–4 | 3–4 |
| Антоновка обыкновенная | Полная съемная зрелость | 2–4 | 3–4 |

Методы контроля качества яблок



Качества яблок проверяют визуально по окончании периода охлаждения. Для прогнозирования устойчивости яблок к болезням, начиная со второй половины назначенного срока хранения, ежемесячно от каждой партии отбирают не более 2 кг плодов.



Требования безопасности



Требования безопасности при хранении должны соответствовать ГОСТ 12.3.002.

При хранении должно быть предусмотрено устранение воздействия на Работавших следующих опасных и вредных производных факторов:

Движущихся машин и механизмов, подвижных частей оборудования, перемещающихся упаковочных единиц и тары, и пониженным температур поверхности оборудования, воздуха рабочей зоны и яблок.



Спасибо
за
внимание!!!

