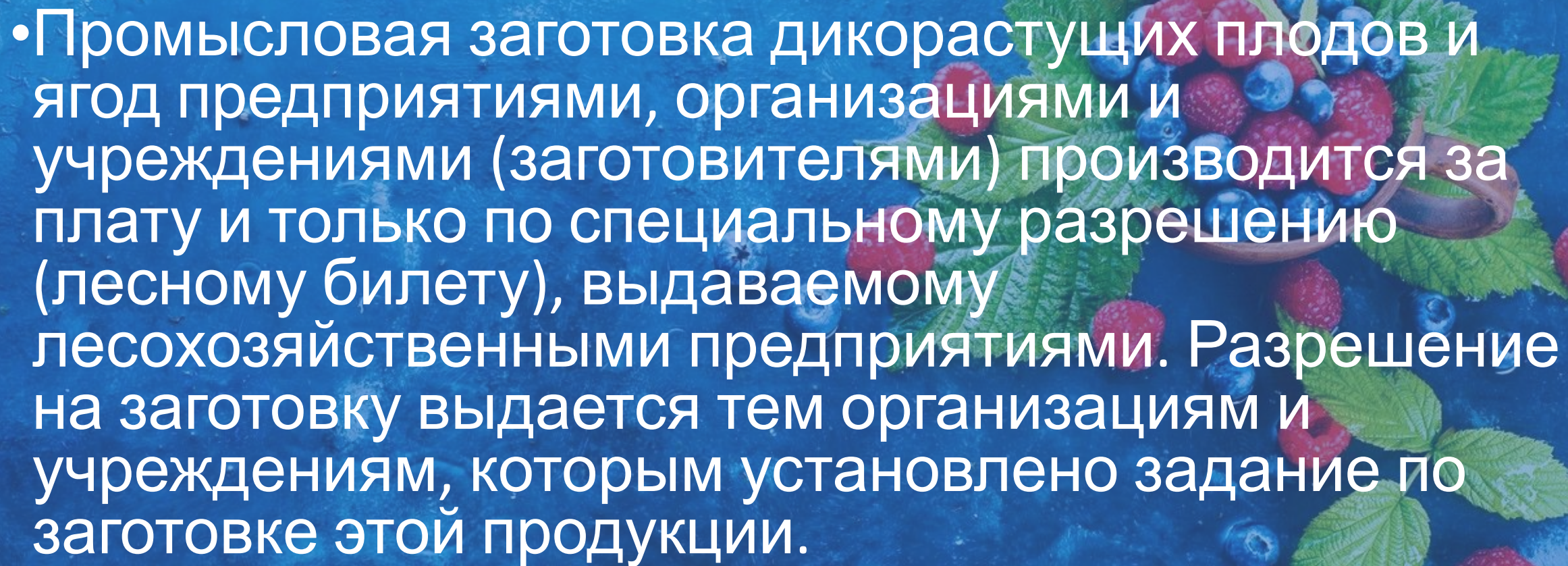


Заготовка и переработка дикорастущих ягод и плодов.

Основные виды дикорастущих плодово-ягодных растений, их
пищевое и лекарственное значение



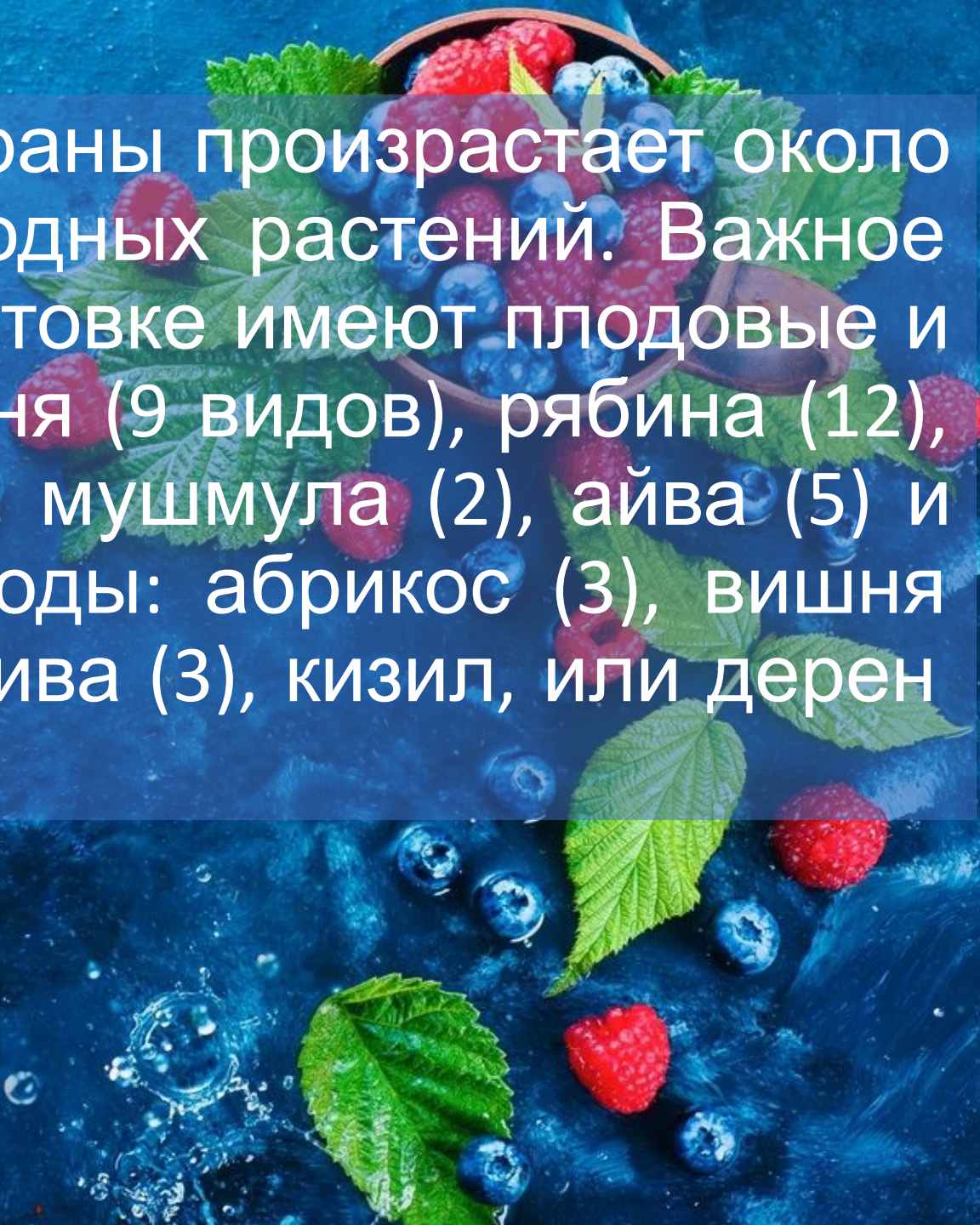
• Промысловая заготовка дикорастущих плодов и ягод предприятиями, организациями и учреждениями (заготовителями) производится за плату и только по специальному разрешению (лесному билету), выдаваемому лесохозяйственными предприятиями. Разрешение на заготовку выдается тем организациям и учреждениям, которым установлено задание по заготовке этой продукции.



Заготовка Клюквы

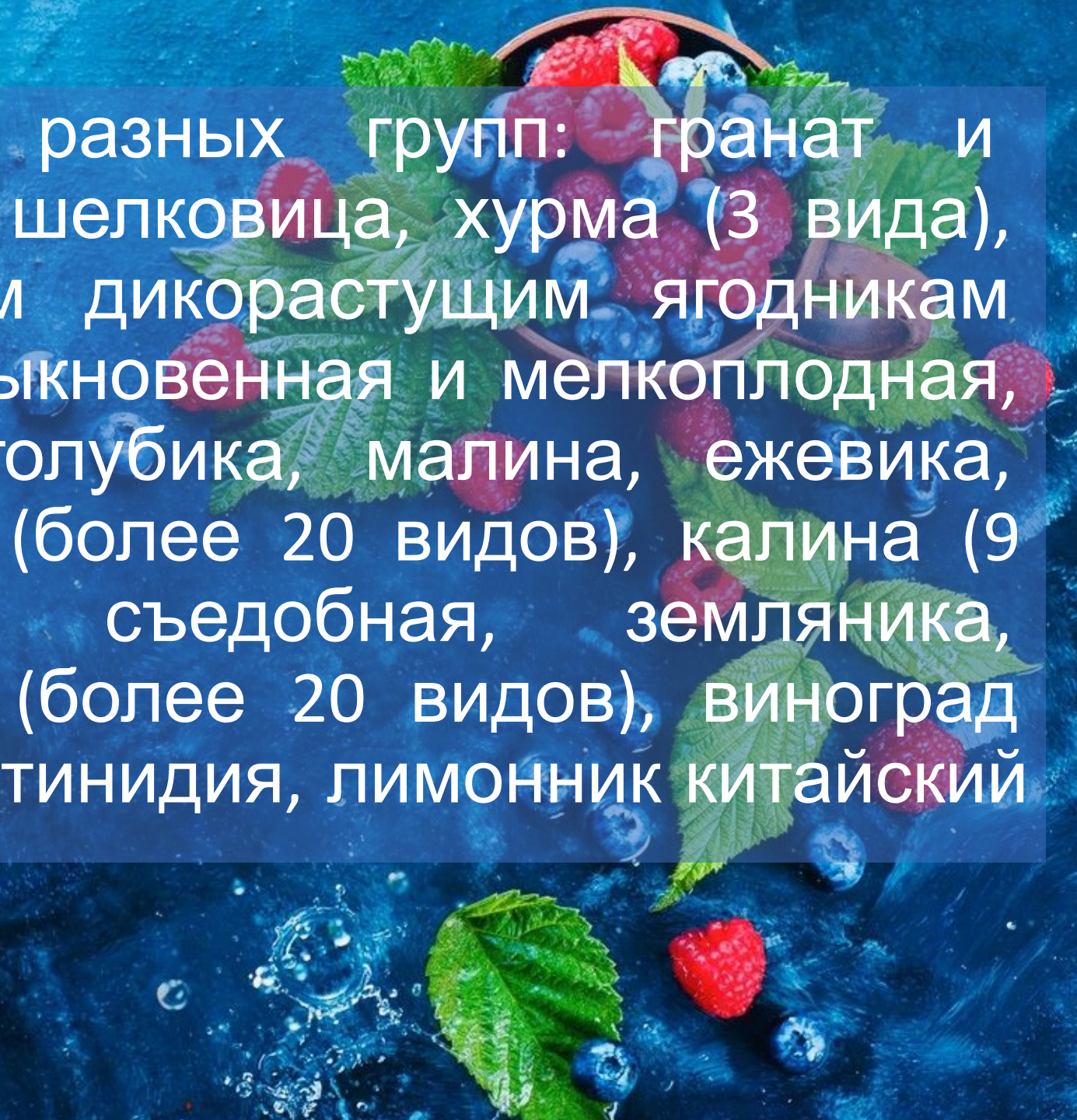


- На территории нашей страны произрастает около 100 видов плодовых и ягодных растений. Важное место в промышленной заготовке имеют плодовые и семечковые породы: яблоня (9 видов), рябина (12), груша (8), боярышник (18), мушмула (2), айва (5) и ирга (3); косточковые породы: абрикос (3), вишня (более 7), черемуха (9), слива (3), кизил, или дерен мужской, и лох;



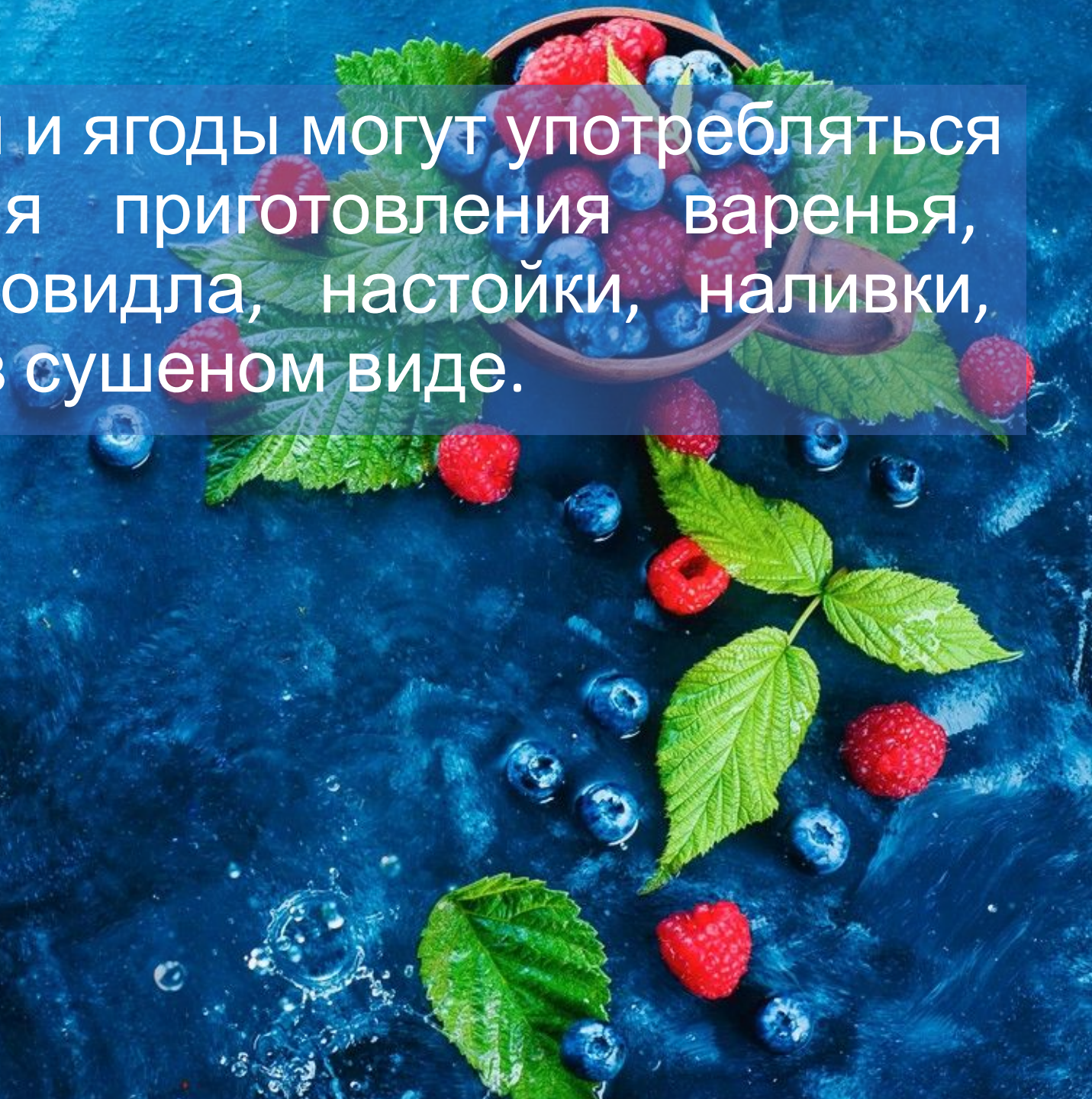


- Плодовые породы разных групп: гранат и гранатник, облепиха, шелковица, хурма (3 вида), инжир. К важнейшим дикорастущим ягодникам относятся: клюква обыкновенная и мелкоплодная, брусника, черника, голубика, малина, ежевика, морошка, смородина (более 20 видов), калина (9 видов), жимолость съедобная, земляника, костяника, шиповник (более 20 видов), виноград амурский и лесной, актинидия, лимонник китайский и др.



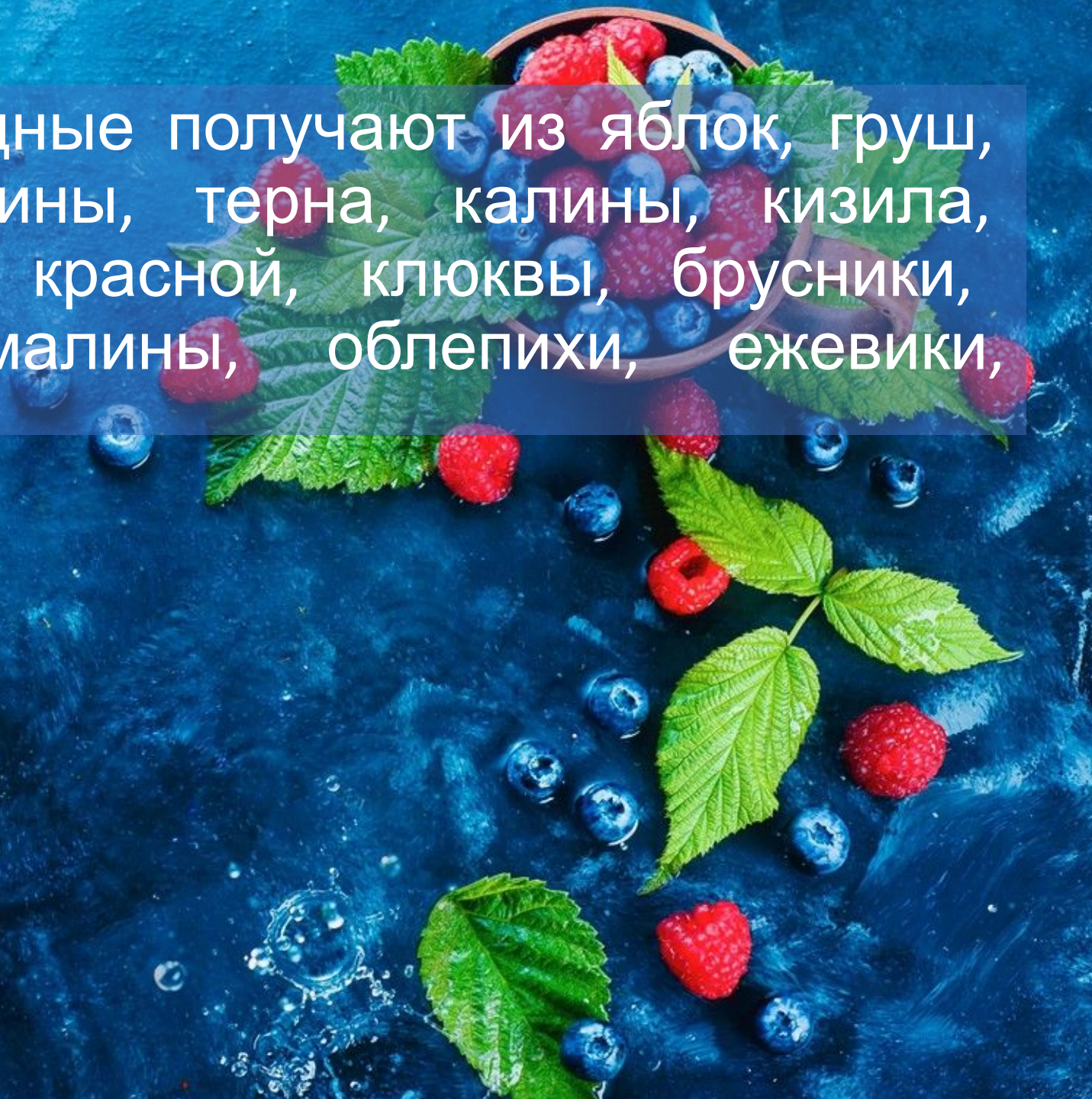


- Дикорастущие плоды и ягоды могут употребляться в свежем виде, для приготовления варенья, компотов, джемов, повидла, настойки, наливки, соков и вина, а также в сушеном виде.



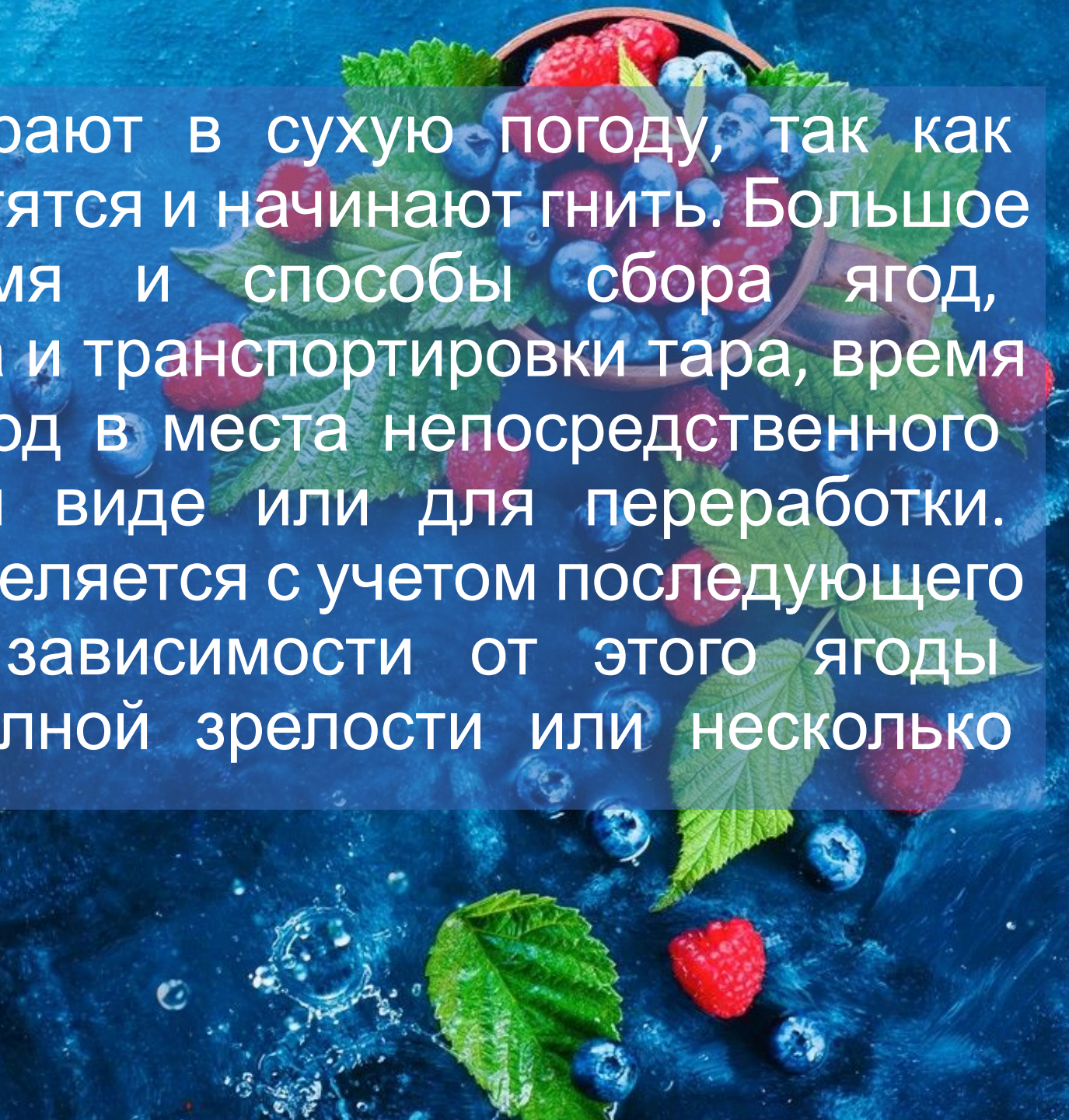


- Соки плодовые и ягодные получают из яблок, груш, абрикоса, алычи, рябины, терна, калины, кизила, смородины черной и красной, клюквы, брусники, черники, голубики, малины, облепихи, ежевики, земляники и др.



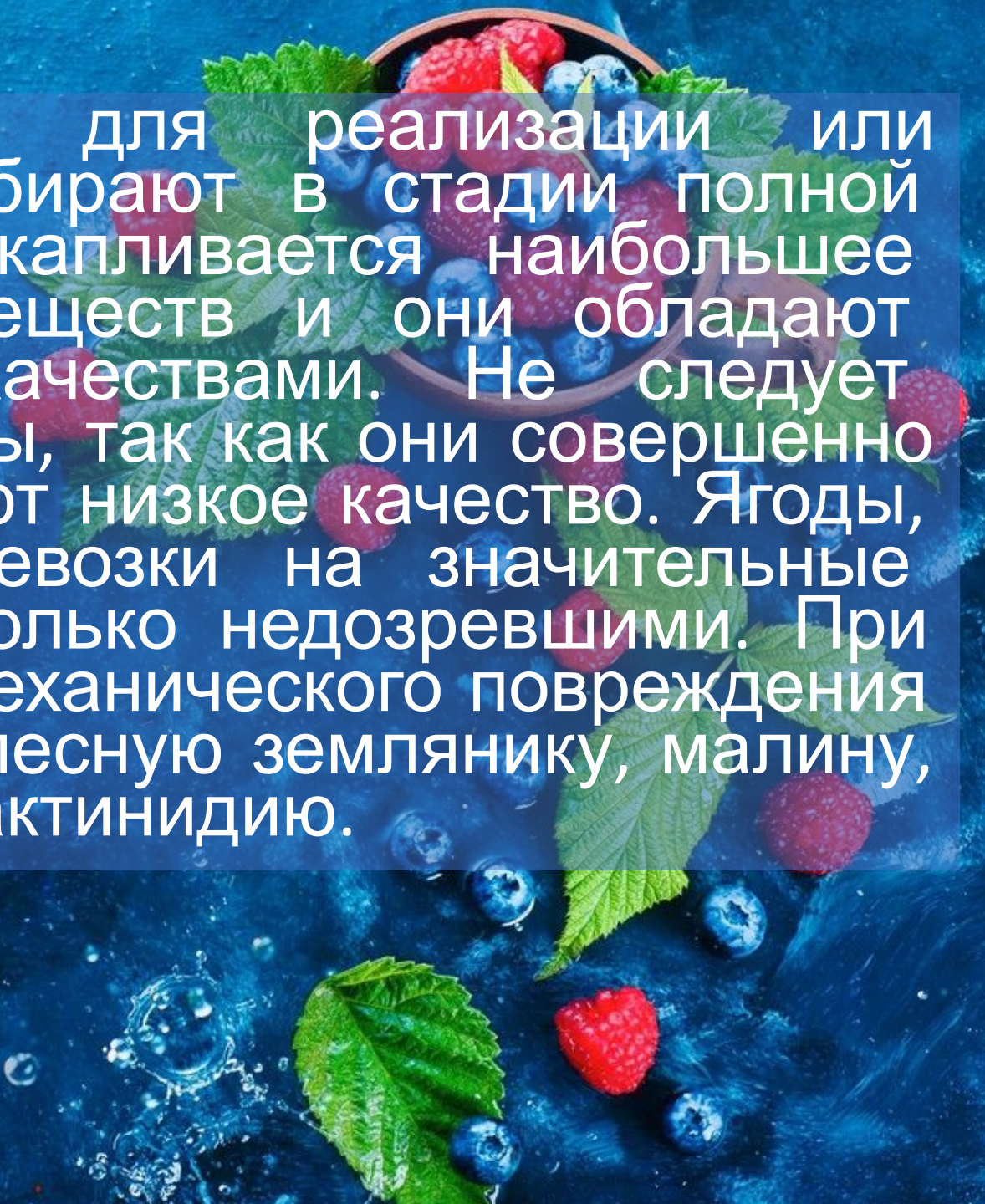


- Плоды и ягоды собирают в сухую погоду, так как мокрые они быстро портятся и начинают гнить. Большое значение имеют время и способы сбора ягод, применяемая для сбора и транспортировки тара, время доставки собранных ягод в места непосредственного потребления в свежем виде или для переработки. Время сбора ягод определяется с учетом последующего их использования. В зависимости от этого ягоды собирают в стадии полной зрелости или несколько недозревшими.

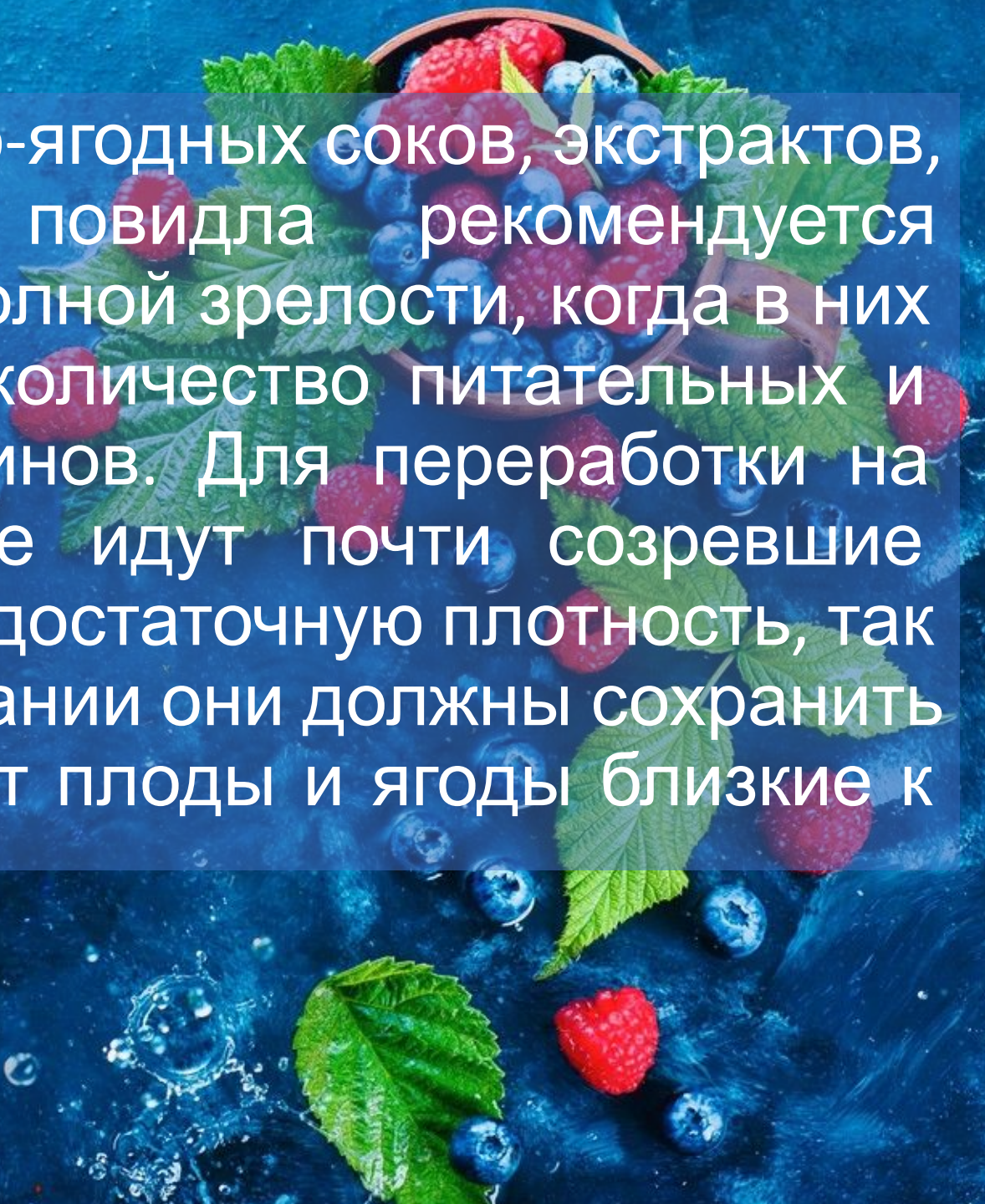




- Ягоды, предназначенные для реализации или переработки на месте, собирают в стадии полной зрелости, когда в них накапливается наибольшее количество питательных веществ и они обладают наилучшими вкусовыми качествами. Не следует собирать перезревшие ягоды, так как они совершенно нетранспортабельны и имеют низкое качество. Ягоды, предназначенные для перевозки на значительные расстояния, собирают несколько недозревшими. При сборе стараются избегать механического повреждения ягод. Осторожно собирают лесную землянику, малину, ежевику, чернику, голубику, актинидию.



- Для приготовления плодово-ягодных соков, экстрактов, сиропов, вин, джемов, повидла рекомендуется поставлять плоды и ягоды полной зрелости, когда в них содержится максимальное количество питательных и вкусовых веществ и витаминов. Для переработки на варенье и консервирование идут почти созревшие ягоды и плоды, но имеющие достаточную плотность, так как при варке и консервировании они должны сохранить свою форму. Для сушки идут плоды и ягоды близкие к полной зрелости.





- При всех видах перевозок к каждой упаковке прикрепляется бирка, на которой краской указывается наименование отправителя и его адрес, наименование продукции, масса, дата и номер удостоверения о качестве, номер стандарта. Ягоды и плоды транспортируются в чистых и сухих вагонах или автомашинах. Скоропортящиеся ягоды перевозят в вагонах-ледниках или рефрижераторах. При перевозке автогужевым транспортом плоды и ягоды укрывают чистым брезентом. Каждая партия ягод и плодов сопровождается удостоверением о качестве, выдаваемым предприятием, которое заготавливает и поставляет продукцию.

